

مطبوعات مركز البحوث والدراسات الاجتماعية - كلية الآداب - جامعة القاهرة

تقارير بحث

التراث والتغير الاجتماعى

الكتاب العاشر

ديناميات تغير التراث الشعبى

فى المجتمع المصرى

دراسة لعادات الطعام وآداب المائدة

تأليف

نجوى الشايب

إشراف وتقديم

علياء شكرى

الطبعة الأولى

٢٠٠٢

تقارير بحث

التراث والتغير الاجتماعى

الكتاب العاشر

ديناميات تغير التراث الشعبى

فى المجتمع المصرى

دراسة لعادات الطعام وآداب المائدة

تأليف

نجوى الشايب

إشراف وتقديم

عليـــاء شكـــرى

الطبعة الأولى

٢٠٠٢

مركز البحوث والدراسات الاجتماعية

كلية الآداب جامعة القاهرة

العنوان: ١ ش الشهيد عبدالهادى صلاح (الرماحة سابقاً)

بريد الأورمان الجيزة

تليفون / فاكس: ٣٣٨٥٣٦٦

صــدر بالفعــل مــن

تقارير بحث

التراث والتغير الاجتماعى

الكتـــاب الأول: التراث والتغير الاجتماعى: قراءات تأسيسية.
تأليف مجموعة من أساتذة الجامعات.

الكتـــاب الثانى: التراث الشعبى فى عالم متغير: قراءات تأسيسية.
تأليف مجموعة من أساتذة الجامعات.

الكتـــاب الثالث: التراث والثقافة الشعبية والتغير الاجتماعى: مقترحات ومحاولات بحثية. **تأليف** مجموعة من أساتذة الجامعات.

الكتـــاب الرابع: عمال مصر بين ثقافة التصنيع والثقافة التقليدية: دراسة ميدانية بمجمع الألومنيوم. **تأليف** محمود عبدالرشيد وأحمد محمد عسكر.

الكتاب الخامس: التيار الإسلامى بين التأييد والمعارضة: قراءة فى الصحافة المصرية. **تأليف** على ليلة.

الكتاب السادس: تأثير أنماط العمران على تشكيل عناصر الحياة الثقافية: دراسة ميدانية لسياقات اجتماعية متباينة بمصر. **إشراف وتحرير** محمود الكردى

الكتاب السابع: الاحتفالات الشعبية الدينية: دراسة لديناميات التغير وقوى المحافظة والتجديد. **تأليف** منى الفرنوانى

الكتاب الثامن: الطب الشعبى: دراسة فى اتجاهات وعوامل التغير الاجتماعى فى المجتمع المصرى. **تأليف** سعاد عثمان

الكتاب التاسع: قوى المحافظة والتجديد فى بعض عناصر التراث المادى: دراسة حالة للأزياء الشعبية المصرية. **تأليف** فاتن الحناوى

الكتاب العاشر: ديناميات تغير التراث الشعبى فى المجتمع المصرى: دراسة لعادات الطعام وآداب المائدة. **تأليف** نجوى الشايب، **إشراف وتقديم** علياء شكرى.

تحت الطبع من هذه التقارير

١- التسامح الاجتماعى بين التراث والتغير.

٢- قضايا المرأة المصرية بين التراث والواقع: دراسة للثبات والتغير الاجتماعى والثقافى.

٣- التراث والحداثة فى منظومة القيم المرتبطة بالعمل الأهلى عند قادة المجتمع المدنى.

٤- نمط التدين الشائع عند المصريين على متصل السلفية المحافظة التجديد.

٥- الحداثة والتحول إلى التقليدية.

٦- الثابت والمتغير فى آليات الضبط الاجتماعى.

٧- مجتمع الصعيد من التكوين القبلى والجماعاتى إلى التكوين الحديث: دراسة فى التطور الاجتماعى والثقافى.

٨- إعادة إنتاج التراث الشعبى بين فقراء الحضر.

فهرس المحتويات

الموضـــوع	الصفحة

تقـــديـــم

بقلـــم

الدكتورة علياء شكرى

لعلنى فى غير حاجة إلى إثبات العلاقة بين هذا العمل المعنون: **"ديناميـــات تغير التراث الشعبى فى المجتمع المصــرى: دراســـة لعـــادات الطعـــام وآداب المائـــدة فى إحدى القرى المتاخمة لمدينة القاهرة"**. وبحث الــــتراث والثقافـــة الشعبية والتغير الاجتماعى، الذى يجرى العمل فيه على قدم وساق فـــى مركـــز البحوث والدراسات الاجتماعية منذ يوليو ٢٠٠٠ بحماس غير مسبوق.

وقد جرت العادة فى مصر أن تبدأ الأعمال العظيمة بحماس ودفعة قويـــة، ثـــم سرعان ما يفتر الحماس وتتراخى العزيمة، أو تبدأ هذه الأعمال بخطـــوات بطيئة، ثم تدور العجلة بسرعة لمحاولة التسابق مع الزمن، عندما يوشك الوقـــت المخصص للمشروع أن ينقضى. أما هذا المشروع فهو دائم التدفـــق والحمـــاس منـــذ اللحظة الأولى وحتى الآن، وأحسب أنه سيظل يمثل سؤالاً باقياً يتردد مـــا كان هناك عقل يفكر، ذلك أن استمراره إنما هـــــو مســـتمد مـــن موضوعاتـــه المتجـــددة بتجدد الحياة. فهذا المشروع الضخم يسعى إلى دراسة العلاقـــة بيـــن التراث والتغير الاجتماعى، ورصد وتحليل العوامل والآليات المواتية للتغير فـــى التراث من ناحية، والآليات المعوقة للتغير فى التراث من ناحية أخرى. ويقصـــد فى هذا البحث بالتراث ذلك المخزون الشعبى الثقافى المتوارث عبر الأجيـــــال، والذى يؤثر فى تصورات الناس وسلوكهم، ويكون حاملاً للقيم والتجارب وخـبرة الشعوب فى التغير. كما يمثل التراث فى هذا البحث ساحة للصراع الدائـــــر بين قوى التغير وقوى الثبات.

ومن هذا المنظور نلمس بجلاء أن هدف بحث التراث ومفاهيمـــه تنطبـــق بكـــل دقة على دراسة عادات الطعام وآداب المائدة. إذ تمثل هذه الدائـــرة مـــن الممارسات جزءاً راسخاً من التراث التقليدى المتوارث فى كل مجتمـــع، وهـــى تعيش فى تفاعل كامل مع الواقع الحى للمجتمع، وتتطور وتتجدد بتجدد الحيـــاة فى هذا المجتمع. فهى تلازم كل إنسان عدة مـــرات فـــى اليـــوم الواحـــد، ولا تنقضـــى ساعة من يومه دون أن يمر بتجربة تنطوى على طعــــام أو شـــراب داخل بيته أو عند مضيف له إلخ. فلا يمكن إذن أن تتكامل أمامنـــا الصـــورة عـــن تراث أى مجتمع وعن مسارات التغير فيه بدون أن نتعمق فـــى دراســـة

عادات الطعام التى يمارسها أفراده.

ولكننى فى غمرة الحماس لعادات الطعام أود ألا أنسى صاحبة هذا العمل. فمؤلفة هذا الكتاب هى ابنتى فى الدراسة، وصديقتى فى الحياة، وهى التى تغذى بها أملى فى أن تكون دراسة عادات الطعام بمثابة معمل علمى لاختبار المنهج والأدوات والرؤى النظرية التى تحاول أن تفسر التغير الذى يجرى من حولنا.. وكان اختيارها القرى المتاخمة للمدينة كمجال مكانى للبحث (منذ إعدادها لرسالتها للماجستير) دليلاً على المثابرة والتمسك بالخيوط الدقيقة التى تؤدى إلى الهدف. كما كان لأسلوبها فى العمل والتفكير وتواضعها ما حدا بها إلى الاستمرار فى تتبع قضايا التغير سعياً إلى فهم ديناميات تغير التراث الشعبى فى المجتمع المصرى. إذ يدلنا التراث السوسيولوجى والأنثروبولوجى على أن البُعد أو القرب من المدينة يلعب دوراً حاسماً فى تغير ملامح القرية المصرية.

ولما كان موضوع هذا البحث يسعى إلى دراسة وفهم ديناميات تغير التراث الشعبى فى المجتمع المصرى بالتطبيق على عادات الطعام وآداب المائدة فى إحدى القرى المصرية، فقد وقع الاختيار على إحدى القرى المتاخمة للمدينة العاصمية كمحاولة لاختبار أثر هذا القرب من المدينة على التغير، خاصة وأن معظم الدراسات أغفلت هذا النوع من القرى المتلاحم مع المدينة والمنفتح بالضرورة على العالم الخارجى، وركزت بالدرجة الأولى على القرى البعيدة نسبيا "حافظة التراث". وإن كانت الدراسات قد أكدت أنها بالرغم من بعدها لم تفلت من عوامل التغير التى شملت المجتمع المصرى بأسره.

وهكذا تسعى الدراسة الراهنة إلى الكشف عن ديناميات التغير من خلال دراسة عادات الطعام التى تعيش فى تفاعل مع الواقع الحى. كما حاولت تتبع أهم التغيرات التى شملت المجتمع المصرى ككل وانعكست بدورها على ثقافة مجتمع الدراسة (التى تجسدها هنا عادات الطعام وآداب المائدة). ومناط الأهمية أن أيا منا لا يستطيع أن يفلت من أداء دور فى هذه المشاهد المتكررة، التى تنتمى إلى الثقافة المادية والروحية فى الآن معا.

ولم تغفل الدراسة الطبيعة الخاصة لهذه العادات والتفاوت فى درجة ثباتها وتغيرها، ومدى البعد أو القرب عن الخط المثالى للغذاء الصحى، وتأثير ذلك فى اختلاف عادات الطعام داخل كل شريحة طبقية، وحركة الصعود والهبوط وأثر التغيرات المختلفة على اتجاه هذه الحركة.

وسوف يبين لنا البحث بكل جلاء أن عادات الطعام لا تقف قائمة بمفردها، ولا يمكن أن تدرس بمعزل عن الإطار العام للمجتمع الذى تمارس

فيه، وهى فى هذا تتشابه مع كل عنصر من عناصر التراث الشـــعبى، ولكــن الأمر المميز لعادات الطعام بوجه خاص أنها تتداخل وتتقاطع مع موضوعـــات تبدو للوهلة الأولى بعيدة الصلة. فارتباط هذا الميدان بالمعتقدات الشعبية قـــوى ومتشعب وهو ما سوف نلمسه خلال صفحات هذا الكتاب. كما ســوف نلمـس الارتباط القوى بين موضوعنا والدين، كذلك تقودنا دراسة عادات الطعــام إلــى ميدان الأدب الشعبى على اتساعه إلخ.

ولكن موطن القوة فى موضوعنا، أنه سوف يلقى الضوء على ملمح مـــهم من أبعاد التغير الاجتماعى الثقافى، ذلك أن ظهور أصناف جديدة مـــن ألـوان الطعام وظهور مظاهر جديدة من آداب المائدة، ينجم فى كثير من الأحوال عــن تأثير الاتصال بثقافات أخرى. حقيقة أن الإبداع والتجديد من داخل الثقافـــة يلعب كما نعلم دوراً فى تجديدها وتطويرها، ولكن النقل والاستعارة يلعبان أيضاً دوراً بارزاً خاصة فى ميدان الطعام، وهو ما سوف نلمسه بوضوح من خـــلال تتبع هذه الدراسة القيمة. وسوف يتجلى ذلك عندما تقـدم الباحثـة مـن خـلال عرضها الشيق التفاصيل الدقيقة المباشرة التى توضح هـــذه العمليـات فـنرى كيـف تؤدى استعارة أصناف وعادات جديدة إلى "إزاحـــة" عنـاصر تقليديـة وأصناف تقليدية كانت موجودة فى الماضى ولـــم تسـتطع أن تثبـت وتدعـم استمرارها فى وجه تيارات التجديد.

كما تظهر الدراسة أن هناك جملة من العوامل التى تلعـب دوراً واضحـاً فـــى المحافظة على تدعيم واستمرار بعض عنـــاصر عـادات الطعـام وآداب المائدة وانتشارها بين جميع الشرائح الطبقية. ومن أهم العوامـــل التـــى تعمـل علـــى تدعيم هذا الاستمرار القـوة المعياريـة للعـادات والمرجعيـة الدينيـة والاعتقادية، فنرى إلى أى حد يعاب على أهل العروسين عـدم تقديـم واجـب الصباحية، أو إرسال "حلة الاتفاق"، كما يعاب على أهل العريس عـــدم إعـداد وليمة لأهل العروس عند إرسال "الجهاز". فالقوة المعيارية لهذه العـــادات هـــى التى تجعلها إجبارية على حد قول إميل دوركايم فتدعم استمرارها وتمنحـــها قوة الانتشار والقدرة على مقاومة عوامل الاندثار.

كما أظهرت الدراسة أن الدين يلعب دوراً فعالاً فى استمرار بعض الأطعمة والحفاظ عليها، ومن ذلك الذبيحة التى يضحى بها فى عيد الأضحـــى وبعـض الأطعمة المرتبطة بمائدة رمضان، وإقامة العقيقة المرتبطة بالمولود. وقد لعـب المد الدينى دوراً بارزاً فى تدعيم هذه الأنواع من الأطعمة والمناسبات.

كما لم تغفل الدراسة الجوانب الاعتقادية فبينت دورها فى وضع نسق مـــن

الضبط غير الرسمي يعمل على تمسك أفراد مجتمع البحث ببعض الجزئيات والتفاصيل التى تساعد على الحماية من الحسد والمبالغة فى طلب "البركة" وإخفاء الطعام أو الحرص فى إعداده كالأقوال المصاحبة لعملية إعداد الخبز منزليا وغير ذلك من المعتقدات التى تلعب التنشئة دورا فى تدعيم استمرارها. ونقرأ فى الدراسة عن المعتقدات التى تدور حول ضرورة أن تأكل الحامل كل ما تطلبه خوفا من الآثار المترتبة على عدم تلبية رغباتها، حيث تلعب ديناميـة التفاعل الاجتماعى دورا فى تدعيم هذه المعتقدات من خلال ما يروى من قصص ونوادر عن الآثار التى تنجم عن ذلك.

وتدلنا هذه الدراسة بجلاء على تأثير التغيرات الاقتصادية فى الاتجاه نحو إذابة الفوارق بين بعض الشرائح الطبقية. فعلى الرغم مما أظهرته الدراسة من اتجاه الطبقة العليا إلى محاولة التشرنق داخل حدود رموزها الطبقية، إلا أن المؤشرات تدل على اتجاه باقى الشرائح الطبقية إلى محاولة خرق هذا الحاجز، بحيث يمكن القول بأن هناك بعض العادات التى تكشف عن انتقال التراث فى حركة من الأعلى إلى الأسفل حيث تبدأ الممارسة المستحدثة على استحياء لدى الطبقات العليا، ثم تثبت أقدامها تدريجيا، وبعدها تبدأ تنفذ إلى الطبقات الأدنى فالأدنى حتى تنتشر بينها. ومن ذلك محاولة الطبقة العليا تمييز نفسها بالمحافظة على استخدام المواد الطبيعية التقليدية كالمسلى الطبيعى فى إعداد الطعام. ثم تعمد إلى التجديد والابتكار فى تقديم أنواع جديدة متنوعة من الأطعمة فى الولائم كبديل عن الأطعمة التقليدية. ومن ذلك أيضا احتفاظ الطبقة العليا بالفرن التقليدى لإعداد الخبز منزليا، واستخدام أفران الغاز لإعداد الطعام، ومحاولة الطبقة الوسطى العودة إلى صناعة الخبز المنزلى. وعديد من الظواهر فى نفس الاتجاه كالاهتمام بالأطعمة المرسلة إلى العروسين والتباهى بنوعيتها وكميتها وانتشار بيع أطعمة المناسبات شبه الجاهزة مثل الرقاق، والفطير المشلتت... إلخ. بحيث أصبحت موائد الطبقة الوسطى تقترب من موائد الطبقة العليا، وخاصة فى المناسبات. وقد يرى البعض فى ذلك السعى مؤشرا إلى بدء إذابة الحواجز الطبقية فى بعض جوانبها، خاصة وأن الاهتمام بالطعام وتخصيص الجزء الأكبر فى الميزانية له أكثر وضوحا فى الطبقات والشرائح الأدنى.

ويقود التتبع الدقيق لتفاصيل العادات المعروضة على صفحات هذا الكتاب إلى التعرف على بعض ديناميات عملية الثبات والتغير، كما تساعدنا على تتبع خطوط الاتصال الثقافى والاحتكاك، الذى تم بين ثقافتنا والثقافات الأخرى القريبة أو البعيدة. ولعل استعراض بعض ألوان الطعام وبعض

عناصر الآداب المتصلة بمنطقة الحجاز سوف تكشف لنا تيارات التأثير الثقافى التى تعرضت لها تلك المنطقة على امتداد تاريخها البعيد والقريب، خاصة فى الآونة الراهنة مع تزايد انتشار وكثافة السفر لأداء العمرة والحج.

تلك بعض تأملات من بين أمثلة عديدة سوف ترد تفصيلا خلال هذا الكتاب، وتكشف العديد من أبعاد وعمليات التغير الاجتماعى الثقافى، كما تلقى الضوء على تطور مكانة المرأة فى المجتمع. فالمرأة هى البطل الذى لا ينافس فى ميدان إعداد الطعام وتقديمه، وهى التى تؤثر بتعليمها ودخولها ميدان العمل بأجر خارج المنزل بإحداث تعديلات مهمة فى حياة البيت وحياة من فيه.

وأخيراً يشارك هذا البحث القائمين على أمر بحث التراث أملهم (وهو الأمل الذى أكدوه فى خطتهم المبدئية للمشروع) أن يكون هذا العمل العلمى الضخم نموذجاً للدراسات الوطنية التى تعتمد على مادة علمية محلية، وتستهدف الاقتراب من هموم ومشكلات محلية، وبذلك تستطيع أن تسهم- فى النهاية- فى تقديم إجابة نظرية تتسم بالأصالة وتؤكد هذه المحلية.

ولكن ماذا عن القيمة التطبيقية والعلمية لهذا العمل؟ وهل بوسعه أن يسهم فى تقديم إجابة لمن يتساءل عن قيمة بحوث الدراسات الاجتماعية والإنسانية؟ من المؤكد أن مثل هذه الدراسة تستطيع إلقاء الضوء على العادات الغذائية لمن أجريت عليهم. وفهم هذه العادات هو بمثابة الإطار والخلفية للسياسة الغذائية الصحية الرشيدة. إذ تشير النتائج إلى أن مجتمع البحث لا يراعى قواعد التغذية المطلوبة للمراحل العمرية المختلفة، ولا المناسبة لذوى الاحتياجات الخاصة، الأمر الذى يعد مسئولاً عن الإصابة بالعديد من الأمراض، وتعويق الجهود العلاجية للعديد من الأمراض أيضاً. وإلى جانب إسهام الغذاء فى العلاج، يمكن أن تكون سياسة التغذية الصحية الرشيدة الأداة الأهم للوقاية من كثير من الأمراض والإسهام فى رفع متوسط عمر الإنسان المصرى.

لعله من أجل هذا كله يستحق منا مركز البحوث والدراسات الاجتماعية بكلية الآداب، جامعة القاهرة كل الشكر والتقدير والتحية لتفضل المسئولين عن بحث التراث والتغير الاجتماعى فيه بنشر هذا العمل المفيد.

علياء شكرى

مقدمة

تتبلور أهمية العادات الشعبية من كونها ظاهرة من ظواهر الحياة الاجتماعية تعكس أوضاع المجتمع الذي توجد فيه وتتشكل وتتغير صورها تبعا لما يدور فيه من اتجاهات وتغيرات تشمل أوضاعه الاجتماعية والاقتصادية.

وتتعرض الدراسة الراهنة لواحدة من أهم العادات الشعبية وهي عادات الطعام وآداب المائدة لأنها أكثر موضوعات العادات الشعبية ارتباطا بجوانب التراث الأخرى. فهي وثيقة الصلة بالثقافة المادية وذلك من حيث الطعام (مكوناته وأدواته وآوانيه) كما ترتبط بالأمثال والتعبيرات والعبارات الشعبية. ولا نستطيع أن نغفل مدى ارتباط عادات الطعام وآداب المائدة بالمعتقدات الشعبية والطب الشعبي. وإلى جانب ذلك فهناك أيضا الرابطة الوثيقة بينها وبين القيم والدين. كما ترجع أهمية دراسة عادات الطعام إلى أنها ظاهرة اجتماعية وثيقة الصلة بالظواهر الاجتماعية الأخرى، وعلى ذلك فلا يمكن دراستها بمعزل عن الإطار العام للمجتمع الذي تمارس فيه، حيث تعد انعكاساً لخصائص البيئة والوضع الطبقي والمهني والتعليمي للأسرة...إلخ. وتبرز أهمية الارتباط بين عادات الطعام والظواهر الاجتماعية الأخرى في شدة تعبيرها عن التغير الذي يحدث في هذه الظواهر، وذلك لأنها تعد أكثر جوانب التراث الشعبي تعرضاً للتغير.

ويظهر التراث النظري مدى تأثير ودور الاتصال سواء بثقافات أخرى أو من خلال النقل والاستعارة داخل الثقافة الواحدة في إحداث التغير في عادات الطعام. ويتجلى ذلك في ظهور أصناف جديدة والتخلي عن بعض الأصناف، أو استخدام مكونات لم تكن تستخدم من قبل. وقد كانت هذه الآراء دافعاً إلى محاولة اختبار واقع ذلك في المجتمع المصري وخاصة في الريف، الذي تعده بعض الآراء أبطأ في تغيره وأكثر حفظاً للتراث. ومن خلال ذلك هدفت الدراسة إلى محاولة فهم ديناميات التغير في عادات الطعام من خلال تأثير الاتصال بين مدينة القاهرة وإحدى القرى المتاخمة لها وهى قرية المعتمدية مركز إمبابة. والهدف الأبعد لذلك هو محاولة فهم ديناميات تغير التراث الشعبي بصفة عامة.

وتنبثق الأهمية النظرية للدراسة من كونها محاولة لإثراء دراسات التراث الشعبي فيما يخص ميدان العادات الخاصة بالطعام. فهذا الميدان يعاني

من قلة الدراسات التي تناولته تناولاً علمياً رصيناً من وجهة نظر علم الفولكلور باستخدام قواعد المنهج العلمي وأساليب العمل الميداني المتطورة. وكانت باكورة الاهتمام بدراسة عادات الطعام وآداب المائدة البحث الذي تقدمت به علياء شكري إلى سيمنار معهد الفولكلور بجامعة بون بألمانيا عن عادات الطعام وآداب المائدة عند الغزالي كعرض وتحليل ومناقشة للدراسة التي أعدها البروفيسور كندرمان حول الأصول الإسلامية لتلك العادات.

وقد استمر الاهتمام بهذا الموضوع حتى مطلع السبعينيات حيث وضعت علياء شكري عدة صور تجريبية لدليل عادات الطعام وآداب المائدة وتلا ذلك الاهتمام بمحاولة تقنين الدليل لاختبار مدى كفاءته في جمع مادة ميدانية. ورغبة منها في إكساب أسئلة الدليل مزيداً من الوضوح والتجسيد قامت بجمع مادة ميدانية عن موضوع الخبز في التراث الشعبي المصري. ونشرت نتائج هذه المحاولات مع أسئلة الدليل في الجزء الرابع من دليل العمل الميداني لجامعي التراث الشعبي.

وللدراسة أهميتها المنهجية من حيث جمع عادات الطعام وآداب المائدة داخل مجتمع القرية في ضوء أداة منهجية محكمة ألا وهي دليل عادات الطعام وآداب المائدة مما قد يظهر القرية كمنطقة ثقافية محددة. ولعل ذلك يكون نقطة انطلاق ودافع لقيام دراسات أخرى تتخذ من هذا الهدف محوراً لها. والأمل أن يؤدي تواصل الجهود في ذلك الميدان البكر من ميادين الدراسة الفولكلورية إلى تقريبنا من إمكانية تحديد انتشار عناصر هذا الجزء من التراث انتشاراً دقيقاً يقوم على أسس علمية سليمة.

وتتمثل الأهمية التطبيقية للدراسة فيما يمكن أن تتوصل إليه من نتائج تسهم في إيضاح أبعاد التغير الاجتماعي والثقافي وآثاره على عادات الطعام، الأمر الذي قد يؤدي إلى فهم أكمل للثقافة الغذائية لقطاع من قطاعات المجتمع المصري. ولعل ذلك يمكن أن يساعد في التخطيط للسياسة الغذائية للمجتمع المصري وترشيدها، مما قد يسهم في نهاية الأمر في الارتفاع بالمستوى الصحي لأفراد المجتمع.

ولقد سعت الدراسة الراهنة لتحقيق أهدافها من خلال البحث النظري والميداني فتشكلت من قسمين رئيسيين، يضم أولهما الباب الأول عن الإطار النظري والمنهجي للدراسة، والذي يتكون من ثلاثة فصول: الأول يستعرض الإطار النظري للدراسة ويشمل مشكلة البحث وتساؤلاته والإسهامات النظرية والمنهجية في دراسة التغير الثقافي. ويتناول الثاني رؤية تحليلية، مقارنة

لأهم الدراسات التي تناولت موضوع عادات الطعام وآداب المائدة. ويقدم الثالث الإجراءات المنهجية للدراسة الميدانية والمناهج والأدوات المستخدمة، ومحاولة تقديم اختبار واقعي قد يفيد في تقنين دليل عادات الطعام وآداب المائدة كما سبقت الإشارة. أما الباب الثاني فقد خصص لعرض تقرير الدراسة الميدانية في سبعة فصول، تبدأ بالفصل الرابع المخصص لدراسة منطقة البحث (الموقع والنطاق الإيكولوجي، الخدمات والمرافق والبناء الاقتصادي وخصائص السكان). ويستعرض الفصل الخامس من الدراسة عدد الوجبات ومواعيدها ونوعية الأطعمة المقدمة فيها وأطعمة وجبة الإجازة، والأكلة الشعبية المنتشرة في المنطقة. أما الفصل السادس فيتعرض لأكلات المناسبات الدينية والاجتماعية والأطعمة التي تعد خصيصاً لهذه المناسبات والتغيرات التي طرأت عليها. ويتناول الفصل السابع الخبز من حيث أهميته ومسمياته وأنواعه والإعداد له والأكلات المرتبطة بيوم الخبيز، وتشكيل الرغيف وتسويته وتخزينه إلى جانب تقديم دراسة للفرن كمؤشر للفروق الريفية الحضرية. وجاء الفصل الثامن من الدراسة ليتعرض لآداب المائدة وتناول الآداب التي تتبع قبل الأكل، وأثناء الأكل، وبعد الانتهاء من تناول الطعام. وكانت تلك المعالجة تأخذ في اعتبارها الأبعاد الاجتماعية والاقتصادية والدينية الإسلامية. ويأتي الفصل التاسع للعادات الغذائية بين النمط المثالي والنمط الواقعي ويتناول نوعية الأطعمة الواجب تناولها في وجبات الطعام، وكذلك تلك المرتبطة بذوي الاحتياجات الخاصة ومدى اقترابها من الواقع الفعلي في مجتمع البحث. أما الفصل العاشر والأخير فيقدم رؤية عامة لديناميات تغير التراث الشعبي. وأوردت الباحثة في ختام الدراسة عدة ملاحق تضم دليل العمل الميداني، ودراسة الحالات المتعمقة، واستمارة استبيان لمعدل انتشار الفرن، وثبتا ببيانات الإخباريين، وقائمة المراجع العربية والأجنبية.

وأخيراً تأمل الدارسة أن يكون عملها هذا إسهاماً متواضعاً في التعرف على بعض ملامح الواقع الاجتماعي الراهن كما يعكسه جانب هام من عاداتنا الشعبية. كما تأمل أن يسهم هذا العمل في بلورة أهم القضايا النظرية لعلم الفولكلور، خاصة وأنه نما في الآونة الأخيرة نمواً مزدوجاً من خلال الدراسات العلمية القيمة التي ظهرت من تضافر الجهود بين المعهد العالي للفنون الشعبية وكلية البنات جامعة عين شمس والتي توجت بإنشاء شعبة متميزة لدراسة التراث الشعبي من منظور سوسيولوجي يعتمد على تعميق المنهج الأنثروبولوجي من جانب وأبعاد دراسة الفولكلور من جانب آخر. ويمكن القول بأن هذه الدراسة تعد ثمرة من مدرسة علمية رصينة هدفت لدراسة

فولكلور المجتمع المصري باستخدام مناهج وأدوات عالية الدقة تـــم اختبارهـا إمبريقياً بحيث تعكس الواقع المعاش بصدق وعمق وتؤكد التكامل المنهجي لعلوم الفولكلور والأنثروبولوجيا والاجتماع.

نجوى الشايب

الفصل الأول

الإطار النظري للدراسة

يعرض هذا الفصل لمشكلة البحث والتساؤلات وكذلك الإسهامات النظرية والمنهجية في دراسة التغير الثقافي والتي أفادت في رصد موضوع البحث ميدانياً وتحليل المادة وتفسيرها.

أولاً: مشكلة البحث والتساؤلات

يدلنا التراث السوسيولوجي والأنثروبولوجي أن البُعد أو القُرب من المدينة يلعب دوراً حاسماً في تغير ملامح القرية المصرية. وحيث أن موضوع البحث يسعى إلى دراسة وفهم ديناميات تغير التراث الشعبي في المجتمع المصري بالتطبيق على عادات الطعام وآداب المائدة في إحدى القرى المصرية. لذا وقع اختيار الباحثة على إحدى القرى المتاخمة للمدينة العاصمية كمحاولة لاختبار أثر هذا القرب من المدينة على التغير، خاصة وأن معظم دراسات الفولكلور أغفلت هذا النوع من القرى المنفتح على العالم الخارجي والمتلاحم مع المدينة، وركزت بالدرجة الأولى على القرى البعيدة نسبياً حافظة التراث، ظنا منها بأنها تعد مستودعاً غنياً بالمواد الفولكلورية التي تحتاج إلى الجمع والحفظ. وفي سياق هذه الحركة العلمية الواعية بأهمية جمع وحفظ وتحليل التراث دلت معظم الدراسات الميدانية على أن تراثنا الشعبي لم يتمكن من الإفلات من عوامل التغير التي شملت المجتمع المصري بأسره، وبالرغم من ذلك لم يحظ تراث علم الفولكلور المصري بدراسة ركزت على استكشاف ديناميات هذا التغير والذي يعد من أهمها الاحتكاك المباشر بالمدينة.

ولذا سعت الدراسة الراهنة للكشف عن ديناميات هذا التغير من خلال دراسة عادات الطعام بوصفها أحد الموضوعات التي تعيش في تفاعل كامل مع الواقع الحي للمجتمع. كما حاولت الدراسة تتبع أهم التغيرات التي شملت المجتمع المصري ككل وانعكست بدورها على مجتمع الدراسة والذي كانت عادات الطعام أحد القطاعات الثقافية التي جسدت هذا التغير لكونها تنتمي إلى الثقافة المادية والروحية في آن واحد. ولم تغفل الدراسة الاهتمام بطبيعة هذه العادات، ودرجة ثباتها وتغيرها، ومدى البعد أو القرب من النمط المثالي للغذاء الصحي، وتأثير ذلك في اختلاف العادات المتعلقة بعادات الطعام داخل كل طبقة، وحركة الصعود والهبوط لهذه العادات بين الطبقات وأثر التغيرات

المختلفة على اتجاه هذه الحركة.

وتأسيساً على ما تقدم تنطلق الدراسة من تساؤل أساسي مؤداه :

ما هي أهم السمات المميزة لنسق عادات الطعام بقرية البحث؟ وما هي عوامل استمرار هذا النسق؟ وهل هناك ثمة تغيرات طرأت على هذا النسق؟ وما هي أهم ملامح هذا التغير ؟ وما هي عوامل هذا التغير والأبعاد المؤثرة في حدوثه؟

وينبثق من هذا التساؤل عدة تساؤلات فرعية تنحصر فيما يلي:

١- إلى أي مدى يلعب الامتداد العمراني للمناطق الحضرية المتاخمة للقرية دوراً في إحداث التغير في عادات الطعام وآداب المائدة؟

٢- هل يلعب الاحتكاك بالمدينة نتيجة قرب مجتمع البحث منها دوراً في تأثر الريف بالتغيرات التي طرأت على العادات المرتبطة بالطعام وآدابه؟

٣- إلى أي مدى يمثل التغير في النشاط الاقتصادي- الزراعي- للقرية عاملاً في إحداث التغير في عادات الطعام؟

٤- هل هناك بعض عناصر التراث المادي في نطاق عادات الطعام وآداب المائدة تعد ملمحاً مميزاً للمجتمع الريفي؟

٥- هل تؤدي العوامل المصاحبة للتحضر دوراً في إعادة إحياء أو تدعيم بعض عناصر التراث الشعبي الريفي في نطاق عادات الطعام؟ بمعنى إلى أي مدى يلعب التطور الصناعي الحديث دوراً في إحياء بعض العناصر الشعبية؟

٦- هل هناك ثمة دور تلعبه وسائل الاتصال (الإذاعة والتليفزيون)، في إحداث هذه التغيرات من خلال ما تقدمه من برامج موجهة للأسرة؟

٧- إلى أى حد تلعب العوامل الدينية المتمثلة في مجال إحياء التراث الإسلامي دورا في تغير الجوانب المرتبطة بعادات الطعام وآدابه؟

٨- إلى أي مدى تلعب الأبعاد الطبقية وما يرتبط بها من رموز دورا في تغير العادات المرتبطة بالطعام وآدابه؟

٩- هل يلعب التعليم خاصة تعليم الإناث- دورا في إدخال عناصر غذائية أو إكساب المرأة ثقافة غذائية خاصة تؤثر على عادات الطعام؟

١٠- هل يمثل عمل المرأة خارج المنزل عاملا هاما في تغير عدد الواجبات ومواعيدها ونوعية الأطعمة المقدمة فيها؟

١١- إلى أي حد تقترب العادات الغذائية بمجتمع البحث من حيث نوعية الغذاء ومكوناته من النمط المثالي للغذاء؟

ثانياً: الإسهامات النظرية والمنهجية
في دراسة التغير الثقافي

مقدمة:

نحاول هنا تقديم بعض الإسهامات النظرية والمنهجية في مجال التغير الثقافي بصفة عامة، وعادات الطعام وآداب المائدة بصفة خاصة، حيث تتبنى الدراسة اتجاهاً تكاملياً لتحليل المادة الميدانية متضمناً مجموعة من القضايا النظرية والمنهجية الكلاسيكية والمحدثة التي تخدم موضوع البحث. ومنها بعض قضايا البنائية الوظيفية، والتطورية المحدثة، الاتصال، مدرسة الثقافة الجماهيرية، والرؤية التأويلية لجيرتس Geertz في فهم الثقافة، وقضية المتصل الريفي الحضري لما له من علاقة بواقع مجتمع الدراسة بصفته مجتمعاً ريفياً متاخماً للمدينة، ثم منظور علم الفولكلور في دراسة الثقافة وسوف تعرض الباحثة لهذه الإسهامات النظرية والمنهجية مع التأكيد على كيفية الاستفادة منها في تحليل المادة الميدانية.

من الجدير بالذكر أن الباحثة قد حاولت في البداية تبني إحدى النظريات لتكون هادياً لها سواء في عمليات الجمع الميداني أو في التحليل والتفسير، إلا أنه نظراً لطبيعة موضوع الدراسة الذي يتناول التغير الاجتماعي والثقافي، وكذا لخصوصية المجتمع المصري من حيث كونه مجتمعاً له سمات خاصة اكتسبها عبر تاريخه، وكذا لخصوصية مجتمع البحث من حيث متاخمته للمدينة، علاوة على ما أفصح عنه الواقع الفعلي من نتائج قد أثبتت أن الوصول إلى الأبعاد الحقيقية للتغير من خلال الاستعانة باتجاه نظري واحد سوف يؤدي إلى رؤية أحادية. لكل ذلك ظهرت الحاجة ماسة إلى تبني نظرة شمولية أو تكاملية تتضمن مجموعة من الاتجاهات التي تناولت موضوع التغير الاجتماعي الثقافي بحيث توفر لنا مجموعة من القضايا التي تسمح بتفسير كافة ما يفصح عنه الواقع من نتائج. وفي ضوء ما تقدم تم الاستعانة بمجموعة من القضايا والمفاهيم النظرية والمنهجية التي تندرج تحت عدة نظريات أهمها البنائية الوظيفية. ويتركز الاهتمام فيها بصفة أساسية على قضايا التكامل والتوازن والتغير في النسق، وبعض قضايا التطورية المحدثة خاصة ما يتعلق فيها بالانتشار والاستمرار والانحسار الثقافي، ثم بعض قضايا نظرية الاتصال، خاصة ما يتعلق منها بالأبعاد المؤثرة في عمليات الاتصال وكذا مستويات الاتصال، ثم بعض قضايا مدرسة الثقافة الجماهيرية. علاوة على ما تقدم أفادت الدراسة من الرؤية التأويلية التي قدمها جيرتس والتي تؤكد على شبكة المعاني التي تمثل وجهة نظر

الثقافة نفسها، واستخدام ما أطلق عليه الوصف المكثف باعتباره اللغة الأساسية لتحليل الثقافة. كذلك فرض قرب مجتمع البحث من المدينة ضرورة الاهتمام بقضية المتصل الريفي-الحضري التي تستند على فكرة تدرج المجتمعات بشكل مستمر ومنتظم وما يصاحب هذا التدرج من اختلافات في الفروق المتسقة وأنماط السلوك، كما أفادت الدراسة من منظور علم الفولكلور في دراسة الثقافة. وقد شكلت هذه القضايا النظرية والمنهجية في مجملها إسهاما متكاملا ساعد في تناول وتفسير التغير من كافة جوانبه وأبعاده ومستوياته.

١- النظرية الوظيفية:

يعتمد الاتجاه البنائي الوظيفي بصفة أساسية على فكرة النسق، والتي مؤداها أن المجتمع يمكن النظر إليه باعتباره نسقا واحدا يتألف من عدد من النظم التي يؤثر بعضها في بعض، ومن ثم يعد تناول مدى إسهام ونصيب كل نظام في المحافظة على تماسك ذلك المجتمع من أجل استمراره أحد المحاور الأساسية في هذا الاتجاه[١].

ويبرز مفهوم النسق الاجتماعي كأول القضايا التي تشغل بال الرواد الكلاسيكيين والمحدثين، حيث أن النسق لديهم نسق حقيقي وفيه تؤدى أجزاؤه وظائف أساسية لتأكيد الكل وتثبيته، وأحيانا توسيع نطاقه وتقويته، ومن ثم تصبح الأجزاء متساندة ومتكاملة[٢].

وقد قدم كل من دوركايم ومالينوفسكي، ورادكليف براون وآخرون آراء متباينة حول هذا الإطار. وسوف تتناول الفقرات التالية أهم قضايا هذا الاتجاه التي أسهمت في بلورة البحث، ومن ذلك :

أ- التناول الكلي أو الجزئي للنسق:

تأرجحت آراء الوظيفيين بين التناول الكلي أو الجزئي لدراسة المجتمع.

فقد كان مالينوفسكي يفضل فكرة الإدراك الجزئي، ويتضح ذلك من تأكيده على الحاجات البيولوجية للأفراد باعتبارها المتغير المستقل في الوجود البنائي الثقافي. رغم أهمية دراسة تأثير الثقافة التي تصل حتميتها إلى درجة تفوق

---

(١) أحمد أبو زيد، البناء الاجتماعي، مدخل لدراسة المجتمع، جـ١، المفهومات، الدار القومية للطباعة والنشر، ط٢، ١٩٦٦، ص٥٧.

(٢) نيقولا تيماشيف، نظرية علم الاجتماع، طبيعتها وتطورها، ترجمة محمد الجوهري ومحمود عودة، دار المعارف، ١٩٧٨، ص٣٢١.

الحتمية البيولوجية[1]. وفي مقابل رأى مالينوفسكي الذى يفضل التناول الجزئي أكد رادكليف براون على فكرة الإدراك الكلي للنسق.

في حين اتفق كل من رادكليف براون ودوركايم على أن الظواهر الاجتماعية إما أن تكون متضمنة في البناء أو ناتجة عنه. وتلك الظواهر تتكون من الأشخاص والعلاقات بينهم، فكلية البناء عنده تقوم على شبكة العلاقات الثنائية، وبالتالي تتجه الإسهامات نحو أدائية البناء الاجتماعي[2].

ومن هنا يتضح الفرق بينه وبين مالينوفسكي فنجد الإشباع عند مالينوفسكي يتجه نحو الحاجات الفردية أو حتى الثقافية، بينما نجد عند دوركايم أن الدعم الكلي البنائي هو الأساس فإذا كان النسق يسهم في استمرارية واستقرار البناء فإن دراسة أي نسق تتم من خلال التعرف على وظيفته التي يؤديها للبناء الاجتماعي الكلي.

ولقد وجهت هذه الآراء الدراسة إلى أهمية تناول البنية الاجتماعية لمجتمع الدراسة باعتباره جزءا من نسق أعم وهو المجتمع المصري، ومدى تأثر هذه البنية بهذا النسق العام من خلال علاقات التفاعل والتأثير المتبادل بينهما.

كما كان لهذه الآراء دورا في إظهار أهمية دراسة التغيرات التي طرأت على عادات الطعام وآداب المائدة باعتبارها نسقا جزئيا يوجد في نسق أعم يكون البناء الاجتماعي لمجتمع البحث، كما قادت هذه الآراء الدراسة إلى توجيه الاهتمام لتفسير وتحليل التغيرات التي طرأت على عادات الطعام داخل السياق العام للعادات الشعبية.

ب- التوازن :

يرى العلماء الوظيفيون أن توازن النسق هو نقطة البدء في أي تحليل أو تفسير، وقد أكدوا على ضرورة عمل وحدات النسق من أجل تحقيق هذا التحليل والتفسير.

أما فيما يتعلق بآراء رواد الوظيفية حول مفهوم التوازن فنجد دوركايم يشير إلى أن النسق يعمل في حركة دائمة بميكانزمات عديدة يحاول أن يحقق من خلالها التوازن، فإذا ما طرأ من الظروف الداخلية أو الخارجية ما ينتهك هذا التوازن ويطلب من النسق مرورا بعمليات التغير والصراع أن يتجه نحو حالة

---

(١) علي ليلة، البنائية الوظيفية في علم الاجتماع والأنثروبولوجيا، المفاهيم والقضايا، دار المعارف، ط١، ١٩٨٢، ص ص١٣٢:١٣٣ .

(٢) المرجع السابق، ص١٨٦.

التوازن والتكامل. فهو لم يقف مثل بعض الرواد الوظيفيين الذين أتوا بعده من أمثال مالينوفسكي ورادكليف براون عند حد التأكيد والمعالجة للتكامل والتوازن مع إلقاء ضوء قليل على عمليات التغير(١).

أما مالينوفسكي فقد افترض نقطة صفرية وهي اللحظة التي يحدث عنها التغير. فالنسق عنده مستقر متحرك خلال الزمن ليتلاءم مع أي تغيرات طارئة. وبذلك رأى مالينوفسكي أن أي تغير في أحد الأجزاء يتبعه تغيرات في الأجزاء الأخرى لإعادة التكامل والتوازن من جديد(٢).

وقد اتضح مفهوم التوازن بصورة أكثر مما جاء في آراء مالينوفسكي وذلك من خلال تناول رادكليف براون له حيث اعتبر البناء الاجتماعي هو المتغير المستقل الذي تعمل كل الأجزاء من أجله، فالبناء يعمل دائما على المحافظة على توازنه، وعبر الزمن يواجه النسق مؤثرات تسبب صراعات وتوترات ولكن النسق يملك ميكانيزمات تنظيمها(٣).

وفي ضوء التوازن كأحد القضايا الأساسية اتجهت الباحثة إلى محاولة الوصول إلى البدائل الوظيفية التي يطرحها نسق العادات المرتبطة بالطعام وآدابه كنسق فرعي للتواؤم مع التغيرات الاجتماعية والثقافية التي تحدث داخل البناء الكلي ومدى اختلاف ذلك في جزئيات هذا النسق.

ج- التغير:

يعرف التغير بأنه "مجموعة من العمليات المتتابعة عبر الزمن والتي تنتج أشكالا من الاختلاف والتباين التي تؤدي إلى تغير البناء الاجتماعي والعلاقات الاجتماعية والجوانب الثقافية المختلفة"(٤).

وقد اختلف أنصار الوظيفية حول مفهوم التغير فنجد دوركايم يشير إلى أن تغير المجتمعات لا يحدث بصورة فجائية بل تدريجيا، في حين يتأثر رادكليف براون إلى حد كبير بالتصور العضوي، فالتغير عنده ليس له ما يبرره طالما أن النسق يعمل في حالة من التكامل، ويؤكد على أن من الممكن أن تتغير الصورة البنائية بالتدريج. أو قد يكون التغير فجائيا وينبثق التغير في فكر مالينوفسكي من رؤية كلية، فالتغير في أحد جوانب البناء لابد وأن يتبعه تغير في كافة الجوانب الأخرى.

---

(١) على ليلة، مرجع سابق، ص ص٩٤، ٩٥.
(٢) نفس المرجع، ص١٤٥.
(٣) نفس المرجع، ص ص٢١٠، ٢١١.
(٤) أحمد زايد، اعتماد علام، التغير الاجتماعي، مكتبة الأنجلو المصرية، ١٩٩٢، ص١١.

أما من حيث عوامل التغير فإنه يمكن القول في جملة موجزة بأن وحدات النسق تملك إمكان إثارة التغير. وهذا يقودنا إلى تناول مصادر ذلك التغير الذي اختلف العلماء فيها، فقد رآها بعضهم من الداخل دوركايم في حين يرى مالينوفسكي أن التغير يحدث من الخارج أو في كلا الاتجاهين مثلما يذهب رادكليف براون، وإذا انتقلنا إلى اتجاهات التغير، فقد يكون منصبا على الشكل مثلما أشار دوركايم حيث ذهب إلى أن التغيرات الكمية (مثل زيادة السكان) قد تؤدي إلى تغيرات كيفية في الشكل البنائي. كما أشار أيضا إلى أن هناك متغيرات أخرى وسيطة ومتداخلة وظيفتها المساعدة في إتمام عملية التغير[١].

أما مالينوفسكي فيذهب إلى أن اتجاهات التغير قد تشمل الوظيفة التي يؤديها النسق فأي تغير في الشكل يتبعه تغير في الوظيفة[٢].

ولقد أفادت تصورات النظرية الوظيفية في النظر إلى التغيرات التي تطرأ على نسق عادات الطعام وآداب المائدة باعتبارها انعكاسا للتغير في الأنساق الاجتماعية والثقافية لمجتمع البحث، والذي ينبثق بدوره عن التغير العام الذي يشمل المجتمع المصري ككل باعتبار مجتمع البحث جزءا منه.

كما وجهت هذه التصورات النظر أيضا إلى ضرورة الاهتمام باختلاف معدلات التغير داخل الجزئيات المختلفة لعادات الطعام ومدى سرعة التغير بين هذه الجزئيات وكذا اتجاهات التغير سواء ما يطرأ منها على الشكل أو المضمون أو الوظيفة.

٢- التطورية المحدثة :

ظهرت التطورية المحدثة كرد فعل للأفكار الكلاسيكية المتمثلة في الفكر الوظيفي والبناء الوظيفي عن التغير الاجتماعي حيث تهتم التطورية المحدثة بطبيعة التغير الاجتماعي واتجاهاته داخل بناء اجتماعي وبيئة ثقافية محددة.

ويرى لنسكي Lenski أن التغير الثقافي لا يمكن فهمه إلا من خلال الاستمرار الاجتماعي والثقافي كما أن هناك بعض العناصر التي لا تستطيع أن تواكب هذا التغير[٣].

---

(١) على ليلة، مرجع سابق، ص ص١٩٠:١٠٠.

(٢) محمد الجوهري وآخرون، التغير الاجتماعي، ط١، دار المعارف، ١٩٨٢، ص ص٥٧:٥٨.

(٣) G. J. Lenski. Humans Societies. Mc Grow Hill. New York. Second Edition. ١٩٧٤. p.٦٠.

وفيما يلي نتناول أهم قضايا التغير الاجتماعي- الثقافي كما عبر عنها التطوريون المحدثون وكيف جاءت الاستفادة منها في تحليل وتفسير المادة الميدانية :

أ- الاستمرار :

يرى أصحاب هذا الاتجاه أننا لا نستطيع أن نلغي القديم فهناك بعض العناصر الثقافية التي تحتاج إلى الاستمرارية إلى جانب العناصر الجديدة(١). فالعادات الشعبية على سبيل المثال ظاهرة تاريخية ومعاصرة في نفس الوقت تتعرض لعملية تغير دائم يتجدد بتجدد الحياة الاجتماعية واستمرارها على الرغم من وجود بعض العناصر في صورتها القديمة(٢).

وفيما يخص عادات الطعام على سبيل المثال نجد الأطعمة المرتبطة بالمواسم والأعياد الدينية ما زالت باقية ومستمرة رغم التغير في ظروف المجتمع، وعلى الرغم من التغير الذي لحق ببعض أكلات المناسبات. ونجد كذلك استمرار عادة ذبح خروف العيد. ويرجع كل ذلك لارتباط هذه العادات بالدين الرسمي الذي أعطى لها صفة الإلزام، ومن ثم منحها القدرة على الاستمرار ومقاومة عوامل التغير والاندثار.

ب- الانتشار :

يشير الانتشار إلى العمليات التي تنتج تماثلا ثقافيا بين مجتمعات متباينة، ولا تتم عملية الانتشار بين المجتمعات فقط بل قد تحدث داخل المجتمع الواحد بانتشار الخصائص الثقافية من جماعة لأخرى(٣).

وهناك ثلاث عمليات منفصلة للانتشار :

أ- الانتشار الأولي الذي يحدث من خلال الهجرة.

ب- الانتشار الثانوي ويشتمل على النقل المباشر لعنصر أو أكثر من عناصر الثقافة المادية من العالم المتقدم إلى العالم النامي.

ج- انتشار الأفكار وقد تحدث هذه العملية دون هجرة مباشرة أو نقل لعناصر تقنية إلا أنها تحدث تغيرات ثقافية كبيرة. ويتم انتشار العناصر الثقافية

---

(١) G. J. Lenski, op. cit., p.٥١.

(٢) محمد الجوهري، علم الفولكلور جـ١، الأسس النظرية والمنهجية، دار المعارف، القاهرة، ط١، ١٩٧٥، ص٦٦.

(٣) أحمد زايد واعتماد علام، التغير الاجتماعي، مرجع سابق، ص١٤٦.

من خلال الاتصال المباشر بين الأشخاص والجماعات، أو الاتصال غير المباشر من خلال وسائل الإعلام[1]. حيث يستعير المجتمع بعض العادات الاجتماعية التي توجد في مجتمع لآخر، ويتوقف شكل هذه الاستعارة حسب درجة القرب أو البعد عن المجتمع الذي تمت استعارة العنصر الثقافي منه، ومثال ذلك في إطار تناول عادات الطعام تلك التغيرات التي حدثت بالنسبة للولائم الخاصة بمناسبات الزفاف، وكذلك تلك التي طرأت على مكونات بعض أطعمة الوجبات، ومعرفة أفراد مجتمع البحث لبعض أنواع من الأطعمة التي لم تكن معروفة من قبل والتي انتقلت من الثقافة الحضرية إلى داخل مجتمع البحث نظراً لقربه من الحضر.

كما لعب الاتصال غير المباشر من خلال وسائل الإعلام دوراً أساسياً فيه.

ج- الانحسار :

يقصد به اختفاء بعض الظواهر الاجتماعية والثقافية من المجتمع نتيجة لحدوث تغير في جزء آخر مما أدى إلى أن أصبح الجزء المنحسر لا يتناسب مع التغير[2].

وقد أسهمت هذه الآراء في تفسير أسباب اختفاء بعض العادات التي لم تستطع أن تواكب التغيرات الحادثة، الأمر الذي أدى إلى انحسارها. ومن ذلك على سبيل المثال بعض الأكلات التقليدية والتي كانت مرتبطة بوجبة العشاء كوجبة رئيسية، وكذلك انحسار بعض أنواع الخبز المصنوع من دقيق الذرة، بعد أن كانت تشكل مكونات أساسية ضمن عادات الطعام بمجتمع البحث.

٣- نظرية الاتصال :

تتجلى اهتمامات نظرية الاتصال وعلاقتها بالتغير الاجتماعي في إبراز دور الإتصالات داخل الأنساق الاجتماعية كمحور للتفاعل والترابط، وذلك انطلاقاً من أن الاتصال "طريقة تنقل بها الأفكار والمعلومات بين الناس داخل نسق اجتماعي معين"[3]. فمن خلاله "تتحقق العمومية أو الانتشار لفكرة أو موضوع عن أشخاص أو جماعات باستخدام رموز ذات معنى موحد ومفهوم

---

(١) نفس المرجع، ص١٤٧.

(٢) Lenski, op. cit., p.٦٤.

(٣) محمود عودة، أساليب الاتصال والتغير الاجتماعي، دراسة ميدانية في قرية مصرية، دار المعارف بمصر، ١٩٧١، ص٥.

لدى الطرفين"[1]. ومن ثم فإن التغير قد ينشأ إذا كانت عملية الاتصال تتضمن آراء وأفكار من مصدر إلى جهة ما، وذلك إذا كانت هذه العملية تتضمن آراء وأفكار مغايرة لتلك الموجودة داخل النسق، فيمكن أن يحدث التغير، ومن هذا المنطلق تتضمن نظرية الاتصال بعدين للاتصال يلعبان دوراً في إحداث التغير هما :

أ- الاتصال من خلال التعليم. ب- الاتصال من خلال وسائل الإعلام.

وفي كلا البعدين يحدث التغير على مستويين: مستوى الفرد ومستوى الجماعة.

الاتصال والتغير على مستوى الفرد :

"وهي الطريقة أو الأسلوب الذي ينتشر به تجديد معين متمثلاً في فكرة جديدة أو ممارسة جديدة ليس لمجرد الانتشار، وإنما لما يلاقيه هذا الجديد من ترحيب واستخدام بواسطة الأفراد"[2].

وفي هذا المستوى يتم اتصال الفرد بمصدر يستقي منه بعض الآراء والأفكار مما يؤدي إلى إحداث تغير في اتجاهات الفرد وقد تلعب علاقات الوجه للوجه دوراً كمحدد للاتصال على هذا المستوى. ولقد لعب التعليم دوراً في هذا الصدد حيث دفع المرأة التي نالت حظاً من التعليم إلى العمل الأمر الذي عمل على مزيد من الاتصال الفردي بزملاء العمل، وهو ما ساعد على التعرف على بعض أنواع من الأطعمة لم تكن معروفة من قبل، أو الطهي بطرق جديدة مختلفة عن الطرق التقليدية الشائعة في مجتمع البحث.

وإلى جانب التعليم فقد لعب الاتصال الفردي -من خلال الوافدين على القرية سواء للسكنى أو العمل- دوراً في اتصال أبناء القرية بثقافات هؤلاء الوافدين مما كان له أثره في اطلاع أبناء القرية على بعض العادات المغايرة لتلك التي توجد بالقرية.

الاتصال والتغير على المستوى الجمعي :

"يعني التغير على المستوى الجمعي تحول المجتمع من التقليد إلى العصرية أو تخليه بمعنى آخر عن المعايير التقليدية"[3].

---

(1) سمير محمد حسين، الإعلام والاتصال بالجماهير والرأي العام، عالم الكتب، ط3، 1996، ص21.

(2) محمود عودة، المرجع السابق، ص146.

(3) محمود عودة، مرجع سابق، ص146.

ويكون مصدر الاتصال -في هذا المستوى- الذي يستقى منه الآراء والأفكار التي تتسبب في إحداث التغير هو شبكة الاتصالات التي يتخطى تأثيرها الفرد لتشمل الجماعة. فأصبح الاتصال الجمعي بحكم انتشاره العريض ذا تأثير ضخم في توزيع المعلومات ونشرها فأصبح يمد الجماهير بخبرات وفيرة وعريضة[1] وذلك من خلال بعض القنوات وهي :

١- وسائل الإعلام :

تؤثر وسائل الاتصال الإعلامي في زيادة التثقيف وتنوع المعرفة لدى الجمهور. لذلك فإن المادة الإعلامية بما تحمله في طياتها من سمات ثقافية قد تهدد نسق الثقافة التقليدية، كما تحدث تغيرات ملموسة في سلوك الجمهور[2]، ويعد التليفزيون من أكثر وسائل الإعلام إحداثا للتغير فيما يتصل بعادات الطعام، وذلك من خلال ما تبثه من البرامج المتخصصة لتقديم طرق إعداد أنواع مختلفة من الأطعمة إلى جانب التوعية التي تقدمها هذه البرامج فيما يخص الغذاء الصحي والطرق الحديثة المتبعة في الطهي والنوعيات التي يجب على الفرد تناولها وتلك التي يجب الابتعاد عنها. ويلي التليفزيون في التأثير الراديو، وإن كان تأثيره قد قل بعد انتشار التليفزيون. ثم يليهما الصحف وتنحصر في القلة المتعلمة أو التي توجه اهتماما للقراءة بصفة عامة.

٢- التعليم :

يلعب التعليم كذلك دورا في عملية الاتصال وذلك من خلال المعلومات والآراء التي تتضمنها المناهج التعليمية حيث تسهم في تفتح مدارك الطلبة وتلقنهم نوعا من الثقافة العامة. وقد أسهم التعليم بدور لا يستهان به في إحداث التغير داخل حدود القرية، وخاصة بالنسبة للإناث حيث كان له أثر على تغيير مواعيد الوجبات ومكوناتها وكذا الاتجاه إلى شراء الأطعمة الجاهزة كالخبز، والجبن بأنواعها... إلخ.

كما ساهم التعليم بصورة غير مباشرة في عملية اتصال أبناء القرية بالمجتمع الخارجي مما كان له أثر في عملية الاختيار للزواج من خارج حدود القرية وبالتالي على عادات الطعام وآدابها.

وبشكل عام أفادت الدراسة بالأبعاد المختلفة للاتصال في تفسير التغير الذي طرأ على نسق عادات الطعام، كما تتبعت الدراسة هذا التغير على المستوى

---

(١) نفس المرجع، ص٣٢.

(٢) أحمد زايد، اعتماد علام، التغير الاجتماعي، مرجع سابق، ص١٤٨.

الفردي والجماعي، وإن كان هناك اختلاف فيما بينهما في مدى القبول أو الرفض الذي يتخذ بالنسبة للتجديدات في عادات الطعام وآداب المائدة.

٤- مدرسة الثقافة الجماهيرية :

هناك من الاتجاهات النظرية لعلم الفولكلور ما يلائم دراسة التغير في ضوء العلاقة بين القرية والمدينة. من ذلك الاتجاه الذي تأخذ به "مدرسة الثقافة الجماهيرية" وهو اتجاه في دراسات الفولكلور يضع في اعتباره العلاقة بين الثقافة الحضرية والثقافة الريفية ويرى بين الثقافتين علاقة تأثير متبادل لا علاقة تنافر. وذلك في ضوء عوامل متعددة، كالهجرة الريفية الحضرية، وتكيف أبناء الريف مع إيقاع الحياة في المدينة، ونمو عدد وحجم الأحياء الشعبية الخاصة بفئات عنصرية أو إقليمية معينة داخل المدينة، والدور الذي تلعبه وسائل الاتصال الجماهيري المرئية والمسموعة في هذا الصدد. فهي تمتص وتبتلع جميع أنواع الموضوعات الشعبية وتعيد إفرازها من جديد وتنشرها في عملية تغذية استرجاعية ثقافية مستمرة[١].

وقد أسهمت هذه الآراء في فهم وتفسير العلاقة بين مكتسبات العصر الحديثة والتغيرات التي طرأت على عادات الطعام وآداب المائدة، حيث كشفت الدراسة عن قدرة تلك المكتسبات على إحداث تغيرات في بعض العادات منها على سبيل المثال إدخال بعض الأنواع الجديدة من الأطعمة لم تكن معروفة من قبل من خلال ما تقدمه وسائل الإعلام من برامج تثقيفية، كذلك كان لتلك المكتسبات دور في إعادة إحياء بعض عادات الطعام وإعادة إفرازها من جديد، وذلك من خلال تقديم تكنولوجيا أكثر ملاءمة ساعدت. على إعادة إحياء القديم مرة أخرى. من ذلك الأفران الحديثة التي تستخدم في إعداد الخبز منزلياً بطرق تشبه نسبياً الأفران التقليدية لكن مع مزيد من السهولة في الأداء وتجنب مشقة استخدام الأفران التقليدية.

٥- جيرتس والرؤية التأويلية :

يحاول هذا الجزء أن يلقي الضوء على أهم الإسهامات النظرية والمنهجية التي قدمها أحد علماء الأنثروبولوجيا المعاصرين وهو كليفورد جيرتس. وتعد إسهاماته رداً على التحليل الوظيفي لدراسة الثقافة والتغير الثقافي. ففي البداية قدم جيرتس نقداً شديداً للاتجاه الوظيفي لعدم قدرته على التعامل مع التغير الثقافي بقدر تعامله مع الوظيفة التي تؤديها الثقافة، إلى جانب عدم قدرته على

---

(١) محمد الجوهري، علم الفولكلور، مرجع سابق، ص ص١٦٩، ١٧٣.

التعامل مع العمليات الاجتماعية والثقافية بوضوح. فقد رأى جيرتس على سبيل المثال أن "الثقافة" وفقاً للمفهوم الوظيفي هي "انعكاس لكل ما هو موجود بالمجتمع أي هي انعكاس للبناء الاجتماعي". لذلك فقد اتفق جيرتس مع ماكس فيبر على أن الإنسان حيوان محاط بشبكة من المعاني والرموز، وإنه هو الذي نسج هذه الشبكة بنفسه[1].

وقد اعتبر جيرتس أن شبكة المعاني هذه هي الثقافة، وأن تحليل هذه الثقافة ليس أمراً تجريبياً بل تأويلياً من أجل البحث عن المعنى. لذلك طور جيرتس لغة نظرية خصبة لتحليل الثقافة، وذلك من خلال ما أطلق عليه الوصف المكثف Thick descriptions والذي من خلاله يمكن لدارس الثقافة أن يقدم تحليلاً متعمقاً Deep analysis لأي ظاهرة ثقافية والذي يقصد به عملية تأويل الظاهرة الثقافية التي ينبغي دراستها.

وفي إطار عملية التحليل المكثف هذه لا يكتفي الباحث بالسؤال عن معنى الظاهرة والممارسة الثقافية، أو أن يقدم وصفاً لما يشاهده من ممارسات وطقوس، بل يجب عليه أن يسأل دائماً لماذا؟ وأن يهتم بالظروف الاجتماعية والسياسية والاقتصادية المحيطة بهذه الممارسات لكي يصل إلى تأويل حقيقي لها، إذ أن الأنثروبولوجي لا يصل إلى الثقافة، ولكنه يعيد ترجمة ما يراه، فهو في هذا مبدع وإبداعه يجعل لمعنى التأويل قيمته الحقيقية.

ولقد استخدم جيرتس نفسه منهج التحليل المكثف في دراسته لطقوس الدفن في إحدى القبائل الإندونيسية حيث ربط بين تلك الطقوس والنسق الثقافي العام في المجتمع، وأيضاً الظروف الاجتماعية والاقتصادية والسياسية بحيث لم ينته بتقديم وصف لعملية الدفن كما يفعل الأنثروبولوجيون التقليديون، أو تأثير الموت والطقوس المرتبطة به على التضامن الاجتماعي للأفراد. ولكنه حاول أن يقدم تحليلاً متعمقاً للظروف المحيطة، لكي يبرهن لنا أن هذه الظروف تؤثر في الممارسات المرتبطة بالدفن. وأن دور الدين في هذه الحالة لا يعمل على تقوية وتعزيز الروابط بين الأفراد بقدر ما يكون مصدراً من مصادر التوتر والصراع، في حين أن الاتجاهات السياسية قد تلعب نفس الدور الذي يلعبه الدين في المجتمع[2].

---

(١) Clifford Geertz, the Interpretive of theory of culture, Basic Books, Inc., New York, ١٩٧٣, Chapter ٦, p.١٤٤.

(٢) Clifford Geertz, op. cit., Chapter ٦, Ritual and Social change, A Javanese example, pp.١٤٢, ١٦٤.

جملة القول أن المعرفة عن المجال الأوسع في أي نظام هي عبارة عن طبقات من الفهم تكون جملة سميكة من الوصف أو بمعنى أدق هي محاولة للفهم تبدأ من نقطة بسيطة وتبني فوقها تحليلاً أكثر كثافة وعمقاً[1].

وقد استعانت الباحثة بهذا الإسهام المنهجي في دراستها على مستويين: الماكرو حيث قدمت تحليلاً مكثفاً للتغير الثقافي الذي طرأ على مجتمع البحث والعوامل التي أدت إلى هذا التغير. وعلى مستوى الميكرو حيث حاولت أن تقدم وصفاً مكثفاً لعادات الطعام والتغيرات التي طرأت عليها مستعينة بما قدمه جيرتس عن التحليل المكثف للثقافة دونما الاقتصار على جمع التراث الخاص بعادات الطعام ووصفه فحسب، بل حاولت تقديم تحليل متعمق للأبعاد المختلفة التي ساهمت في التغيرات التي طرأت على هذه العادات. من ذلك نذكر على سبيل المثال كيف تأثر عدد الوجبات ومكوناتها ومواعيدها بالتغيرات التي طرأت على المجتمع كالتغير في المهن الذي أدى بدوره إلى تغير مواعيد الذهاب والعودة من الأعمال ذات المواعيد الثابتة، وذلك عكس ما كان سائداً فيما مضى حيث كانت مهنة الزراعة هي المهنة السائدة في مجتمع البحث، وكيف أدى ذلك بدوره إلى تغير عدد الوجبات ومكوناتها، والنظر إلى ذلك كله في ضوء الظروف الاقتصادية للأسرة، والتي يلعب الدخل فيها دوراً بارزاً.

٦- قضية المتصل الريفي – الحضري :

يتضمن هذا الجزء تحليلاً للمقولات المنهجية المتعلقة بقضية المتصل الريفي–الحضري على نحو ما يبدو في الكتابات الجارية. فعلى الرغم من وفرة وتنوع الإسهامات التي قدمت بشأنها على أيدي كثير من علماء الاجتماع، إلا أن التراث المتصل بها يكشف عن حقيقة مؤداها أن هذه الأداة المنهجية لم تزل حتى اليوم تلح في طلب المزيد من الدراسات على المستويين النظري والمنهجي. فأغلب الدراسات حول هذه القضية لم تتفق حول المفاهيم الرئيسية بها كالمقصود بكلمة ريف وكلمة حضر.

وتستند فكرة المتصل الريفي–الحضري من الناحية النظرية على افتراضين أساسيين: الأول أن هذه المجتمعات تتدرج وبشكل مستمر ومنتظم من الريفية إلى الحضرية وفقاً لعدد من الخصائص. والثاني أن هذا التدرج يصاحبه بالضرورة اختلافات في فروق متسقة في أنماط السلوك[2].

---

(١) علياء رافع، التأويل في الأنثروبولوجيا وحوار الثقافات، ورقة غير منشورة قدمت إلى مؤتمر الفلسفة المنعقد في ديسمبر ١٩٩٥، ص١٢.

(٢) حسن الخولي، الريف والمدينة في مجتمعات العالم الثالث، ط (١)، دار المعارف، ١٩٨٢، ص٤٨.

ولم يحصر لنا أصحاب فكرة المتصل الفروق المتسقة التي تحدث في أنماط السلوك والمصاحبة للتدرج المستمر، إلا أنها قد تتبدى في بعض الخصائص السكانية والاجتماعية التي أشار إليها سوروكن وزمرمان، ولويس ويرث وجورد زيمل وغيرهم والتي من أهمها : التباين في البناء المهني، وازدياد تقسيم العمل، وتعقد نسق التدرج الاجتماعي، والحراك الاجتماعي والمشاركة في التنظيمات الطوعية، والعزلة المكانية، والتساند الوظيفي، وطابع العلاقات الاجتماعية، وطبيعة وسائل الضبط الاجتماعي[1].

إذن فتعريف الريف أو الحضر يتم في ضوء الفروق الكمية في السمات المميزة للريفية والحضرية، ولذلك يفترض أصحاب هذا الاتجاه أن تعريف المجتمعات المحلية وفقاً لقطبي النموذج المثالي "شعبي في مقابل حضري" إنما ينطوي ضمنياً على فكرة تتصل بالمجتمعات المحلية. فإن كل الشواهد الواقعية التي تناولت المجتمعات المحلية يمكن أن تقع على نقطة معينة من هذا المتصل[2].

ولا يزال المتصل الريفي- الحضري بحاجة إلى اختبار واقعي للتحقق من مدى صلاحيته كأداة منهجية للتمييز بين الريف والحضر، ومن قدرته على التمييز بين المجتمعات المحلية المختلفة.

ويؤكد ذلك نتائج عدد من الدراسات التي أجريت في تركيا والهند ووسط أفريقيا، فقد اتضح أنه ليس ثمة اتصال واضح بين كثير من المجتمعات المحلية المختلفة فيما يتعلق ببعض الخصائص الاجتماعية المرتبطة بالتحضر والتريف بحيث يمكن القول أنه ليس ثمة تحققاً واقعياً لفكرة المتصل.

ولقد عبر بوكوك Pocok عن هذه النقطة بعد دراسة ميدانية أجراها في الهند بقوله : "إن المدينة التي أدرسها مدينة هندية، والقرية قرية هندية، ولقد حاولت في هذا المقال أن أسير في طريق يمكن أن تبرز فيه الفروق بين هذين الشكلين من الاستيطان البشري، فانتهيت إلى أن علم الاجتماع في الهند لا يمكن تقسيمه إلى علم اجتماع ريفي وعلم اجتماع حضري[3].

وقد وجهت إلى فكرة المتصل الريفي-الحضري انتقادات أخرى كثيرة عرضت علياء شكري إلى بعض منها[4]. وهناك دراسات واقعية أخرى أجريت

---

(١) محمد الجوهري وعلياء شكري، علم الاجتماع الريفي والحضري، دار المعرفة الجامعية، ١٩٩٣، ص ص٢٦٩، ٢٧٠.
(٢) المرجع السابق، ص٢٦٩.
(٣) نقلاً عن حسن الخولي، مرجع سابق، ص ص٤٨، ٤٩.
(٤) انظر : علياء شكري: الفروق الريفية – الحضرية، مرجع سابق، ص٩، ١٤ وما بعدها.

خصيصاً لاختبار مدى كفاءة المتصل الريفي-الحضري وصلاحيته كأداة منهجية للتمييز بين المجتمعات الريفية والحضرية، منها : دراسة قام بها السيد محمد الحسيني ومحمد علي محمد[1] أجريت بهدف تحليل الفروق الريفية الحضرية المتعلقة ببعض الخصائص السكانية في عدد من المجتمعات المحلية ذوات الأحجام المتباينة في كلا من الوجهين البحري والقبلي بمصر وفقاً لتعداد عام ١٩٦٠، وقد اتخذت الدراسة متغيراً أساسياً هو حجم المجتمع لكي تحاول من خلاله الكشف عن الفروق الريفية-الحضرية في عدد من الخصائص السكانية المرتبطة به وهي: العمر، الحالة الزواجية، الحالة التعليمية، المهنة. ويسعى هذا التحليل إلى الكشف بطريقة واقعية عن طبيعة هذه الفروق بهدف التحقق من كفاءة المتصل الريفي-الحضري. وقد جاءت نتائج الدراسة لتشير إلى عدم تحقق واقعي لفكرة المتصل. حيث لم تكشف إلا عن شكل ضعيف نسبياً لهذا المتصل قوامه المهنة، والتعليم. فقد كشفت التحليلات عن وجود فروق ريفية-حضرية في خاصيتين سكانيتين هما المهنة والتعليم، في الوقت الذي كشفت فيه عن عدم وجود هذه الفروق في الخاصيتين الأخريين وهما العمر والحالة الزواجية، وذلك على مستوى الوحدات المدروسة. ويشير هذا إلى أن الفروق الريفية الحضرية في الخصائص السكانية موضوع الدراسة لن تتخذ نمطاً واحداً.

ومن ثم فإنه يمكن القول أن الاستعانة بفكرة المتصل باعتباره مفهوماً نظرياً وأداة منهجية لتصنيف المجتمعات المحلية الريفية والحضرية تنطوي على بعض المخاطر طالما أنه يتأسس على فكرة نظرية هي إمكانية تدرج المجتمعات وفقاً لعدد من الخصائص المترابطة، ومن ثم فإن تدرج المجتمعات المختلفة الأحجام وفقاً لخاصية معينة أو مجموعة من الخصائص لا يشير إلى تحقق كامل لفكرة المتصل. كما كشفت دراسة د. يوان[2]، بعنوان "المتصل الريفي الحضري دراسة حالة لتايوان" والتي أجريت بهدف التحقق من مدى صدق فكرة المتصل عن طريق اختبار العلاقة بين حجم المجتمع -في ضوء التقسيمات الإدارية المعمول بها- وبين ثماني خصائص من بين تلك الخصائص المميزة للحضرية هي الكثافة السكانية، نسبة الاشتغال بالصناعة، نسبة الحراك للذكور، ونسبة الحراك للإناث، نسبة الأمية، نسبة الذكور المشتغلين في وظائف إدارية وكتابية، ونسبة الذكور المشتغلين بالزراعة.

---

(١) السيد محمد الحسيني ومحمد علي، "الفروق الريفية الحضرية في بعض الخصائص السكانية: تحليل إحصائي" في محمد الجوهري وزملاؤه، دراسات في علم الاجتماع الريفي والحضري، دار الكتاب للتوزيع، القاهرة، ط٣، ١٩٧٩، ص ص٢٢١، ٢٦٣.
(٢) نقلاً عن : حسن الخولي، الريف والمدينة، مرجع سابق، ص٥٠.

وقد انتهى الباحث إلى أن هناك تحققاً نسبياً لفكرة المتصل، فقد كشفت الدراسة عن وجود علاقة دالة بين حجم المجتمع وبين تلك الخصائص المذكورة، مثل نسبة الاشتغال بالصناعة، ونسبة الاشتغال بالزراعة، ونسبة الأمية، بينما لم تظهر علاقة دالة مع باقي الخصائص.

أما دراسة حسن الخولي فقد حاولت الوقوف على الفروق الريفية-الحضرية في عدد من عناصر التراث الشعبي المتصلة بالأولياء والطب الشعبي أي أنها تمثل معالجة موضوع الفروق الريفية الحضرية من مدخل ثقافي.

وتسعى الدراسة إلى تحقيق إمكانية الالتقاء بين علم الاجتماع وعلم الفولكلور في ميدان واحد وهو ميدان دراسة الفروق الريفية-الحضرية. ومن جهة أخرى، فإن الدراسة تهدف أيضاً إلى التعرف على الدور الذي تلعبه وسائل الاتصال الجماهيري فيما يتعلق بنشر ما يعرف بالثقافة الجماهيرية Mass Culture ، فضلاً عن الدور الذي تلعبه هذه الوسائل بالنسبة لعناصر التراث الشعبي في مجتمعنا المصري.

أما عن الدراسة الميدانية فقد شملت عشر مدن وسبع عشرة قرية بمحافظة الدقهلية تمثل مجموعة الوحدات الريفية والحضرية الواردة ضمن عينة مشروع أطلس الفولكلور المصري عن هذه المحافظة، كما شملت الدراسة أيضاً مدينتين وثلاث قرى بمحافظة الفيوم. أي أن الدراسة شملت عشرين قرية، واثنتى عشرة مدينة تختلف فيما بينها من حيث الحجم والملامح العامة ودرجة التحضر.

وتشير نتائج هذه الدراسة إلى أنه ليس هناك فروق جوهرية في عناصر التراث الشعبي بين الريف والحضر في حدود هذه الدراسة، بل توجد أنماط معينة في داخل هذه المجتمعات على أساس الربط بين التريف والتحضر وبين عناصر التراث الشعبي. فهناك تقارب بين الريف والحضر في أساليب الحياة، والنظرة للعالم، والموقف من عناصر التراث الشعبي. وأنه إذا كانت هناك فروق بينها في هذا المجال، فإنها فروق ترجع إلى البعدين الإيكولوجي والطبقي أكثر مما ترجع إلى البعد الريفي-الحضري. ولا يعني هذا أنه لا توجد فروق ريفية-حضرية، ولكن الفروق موجودة وقائمة ولكنها في الدرجة أو في الشدة. ولعل هذا يدل على صدق أن عناصر التراث الشعبي ليست كما قد يتصور البعض وقفاً على أبناء المجتمعات الريفية أو أبناء الثقافة التقليدية وحدهم.

وإلى جانب ذلك فهناك العديد من الدراسات التي أجريت لدراسة التغير الثقافي وتدور حول عدد من الموضوعات التي تخدم قضية الفروق الريفية-الحضرية على نحو أو آخر، كالتحضر والتحديث، والانتشار الثقافي والتثقف من

الخارج فضلاً عن عدد من الموضوعات ذات الطابع السيكوثقافي والموضوعات المتصلة بالتغير والاستمرار. وتشير هذه الدراسات إلى أن المجتمعات سواء في الدول الصناعية المتقدمة أو الدول النامية تشهد صراعاً بين عناصر الثقافة التقليدية وبين عوامل التغير والتحديث كالتصنيع والتكنولوجيا والاتصال والتعليم، وأن التغير الثقافي يحدث في هذه المجتمعات بدرجات متفاوتة، فالتغير الثقافي يقل كلما ازدادت عناصر الثقافة التقليدية قدرة على الصمود والبقاء والعكس صحيح[1].

وأمام كل هذا وإزاء صعوبة وضع محكات أو مؤشرات حاسمة تخص كل من الريف والحضر قامت الباحثة بمقارنة بعض الخصائص الكمية التي اعتمد عليها علماء الاجتماع في التفرقة بين الريف-الحضر مثل حجم المجتمع وطبيعة البيئة والنشاط الاقتصادي والمهنة، والتفاوت الاجتماعي، والحراك الاجتماعي والتفاعل الاجتماعي من واقع الدراسات النظرية ومجتمع البحث، فضلاً عن مؤشرات أخرى رأت الباحثة أنها تعد سمات أو خصائص يمكن الاعتماد عليها نسبياً في الكشف عن بعض خصائص المجتمعات الريفية في مجتمعنا المصري، خاصة في نطاق دراسة عادات الطعام. ومن هذه المؤشرات مدى انتشار الفرن الذي يستخدم في إعداد الخبز منزلياً، حيث رأت الباحثة أن هذا العنصر من الصعب توفره وانتشاره داخل المناطق الحضرية الخالصة كما أنه نادراً ما يوجد داخل المجتمعات الشعبية[*].

هذا إلى جانب الاهتمام ببعض الأنشطة الريفية كتربية الماشية وصناعة الألبان، بالإضافة إلى بعض المؤشرات الثقافية الأخرى كما سيتضح لاحقاً.

٧- منظور علم الفولكلور في دراسة الثقافة :

قدم علم الفولكلور إسهاماً منهجياً يتلاءم مع تناول موضوع عادات الطعام وآداب المائدة في ضوء المدخل الثقافي، وذلك من خلال ما يعرف بوحدة المنهج في علم الفولكلور. ويتكون المنهج الفولكلوري من نظرات أربع هي:

١- النظرة التاريخية : أي تحديد البعد الزماني للعنصر الشعبي المدروس.

٢- النظرة الجغرافية : أي البعد المكاني للعنصر المدروس.

---

(١) حسن الخولي، مرجع سابق، ص ص٧، ٨.

(*) انظر: الفصل الخاص بالخبز الذي يعرض الفرن كأحد العناصر الثقافية المادية التي يمكن الاعتماد عليها نسبيا كمؤشر لدراسة الفروق الريفية الحضرية خاصة فيما يتعلق بموضوع عادات الطعام وآداب المائدة محور الاهتمام في هذه الدراسة.

٣- النظرة السوسيولوجية : أي البعد الاجتماعي لحامل التراث الشعبي موضوع الدراسة.

٤- النظرة السيكولوجية : أي الموقف العقلي النفسي لحامل التراث الشعبي.

ومن هنا فإن النظرات الأربع يجب أن تتكامل جميعها وتتعاون في إطـــار منهج الدراسة الفولكلورية ترابطاً وثيقاً يضمن دراسة الظاهرة على نحو يتســم بالعمق والشمول، فالبعد التاريخي والجغرافي لا يمكن الفصل بينهما كي يتســنى فهم الموضوع المدروس ببعديه الزماني والمكاني، أما البعــدان السوســيولوجي والسيكولوجي فتنظران إلى الإنسان كحامل للتراث الشعبي الذي ينقل الظــاهرة عبر الزمان وينشرها عبر المكان(١).

ويمكن تبين هذه النظرات الأربع على النحو التالي :

١- النظرة التاريخية:

تخدم هذه النظرة هدفاً من أهداف الدراسة وهو تحقيق بعد التغــير الــذي يكون قد طرأ على عادات الطعام وآداب المائدة، وذلك في ضوء عملية التغــير الاجتماعي والثقافي التي يمر بها المجتمع المصري مع افتراض نقطة صفريــة في هذا التغير هي عام ١٩٥٢ الذي قامت فيه ثورة يوليو وذلك لسببين :

أولهما : أن أغلب الدراسات التي كتبت عن المجتمع المصري والتــي تنــاولت عادات المصريين قد صدرت منذ أوائل القرن التاسع عشر وحتى منتصف العقد الرابع من القرن العشرين تقريباً. فبالنسبة للدراسات التــي تنــاولت المجتمــع المصري في القرن التاسع عشر نجد دراسة دي شابرول مــن علمــاء الحملــة الفرنسية، ودراسة إدوارد وليم لين "المصريون المحدثون"، ودراسة كلوت بــك "لمحة عامة إلى مصر"، ودراسة بلاكمان "فلاحو الصعيد الأعلى"(٢). ثم صدرت

---

(١) محمد الجوهري، علم الفولكلور، جـ١، مرجع سابق، ص ص١٨١، ١٨٦.

(٢) لمزيد من التفاصيل انظر:

- علماء الحملة الفرنسية: مجموعة دراسات وصف مصر، ترجمة زهير الشايب، مكتبة الأنجلو، القاهرة، ط٢، ١٩٧٩.
- إدوارد وليم لين، المصريون المحدثون، شمائلهم وعاداتهم، ترجمة عدلي طاهر نــور، دار النشر للجامعات، القاهرة، ط٢، ١٩٧٥.
- أ. ب كلوت بك، لمحة عامة إلى مصر، ترجمة محمد مسعود، مطبعة أبــي الــهول، القاهرة، بدون تاريخ.
- Winfrid S. Blackman, the Fellahin of upper Egypt, George Herrap and Company, London, ١٩٢٧.

بعد ذلك العديد من الدراسات التي تناولت موضوع التغير الاجتماعي الثقافي، وعادات الطعام في المجتمع المصري على يد محمد الجوهري وعلياء شكري والعديد من الدراسين.

وثانيهما: إن المجتمع المصري قد مر بفترة تحول اقتصادي واجتماعي في أعقاب حرب أكتوبر فحدثت تغيرات واسعة النطاق شملت مختلف مجالات الحياة، وقد انعكست هذه التغيرات على الأوضاع في القرية المصرية ودفعت بها نحو اتجاه التغير.

وبهذا المعنى تحقق البعد الرأسي ويمكن الوفاء به من خلال تتبع الظاهرة موضوع دراستنا في ضوء البعد الزمني على نحو ما تصفها الدراسات المذكورة وفقاً لنفس الترتيب، فكون نقطة البداية فيه فترة العمل الميداني لدراستنا هذه، أي أن المحك في التحليل التاريخي هو الوضع الراهن لموضوع عادات الطعام في المجتمع المصري مقارناً بالأوضاع أو الأشكال السابقة التي كانت عليها من قبل.

٢- النظرة الجغرافية:

تخدم هذه النظرة فكرة تناول عادات الطعام على المستوى الأفقي. فالدراسة تهدف أساساً إلى فهم ديناميات التغير في عادات الطعام وآداب المائدة بالتطبيق على إحدى القرى المصرية المتاخمة لمدينة القاهرة. فهناك تنوع مكاني ريف وحضر كما أن هناك تعدداً مكانياً داخل هذا التنوع، أي أن هناك عدداً من الوحدات السكنية تضم مستويات ريفية وعدد آخر يضم وافدين من مناطق مختلفة للسكنى، وقد غطت الدراسة الميدانية عدداً كبيراً من هذه الوحدات على اختلاف مستوياتها.

أما من حيث الإفادة من النظرة الجغرافية في دراستنا، فإن مجتمع البحث تم تقسيمه إلى مناطق ثقافية، منطقة تضم وحدات سكنية يقطنها غرباء من خارج المجتمع، ومنطقة بها السكان الأصليين ويقطنون بجوار الأرض الزراعية وأخرى تضم الاثنين وتقع بالقرب من منطقة بولاق.

وهنا تطرح علينا مشكلة النظرة الاجتماعية نفسها أي الاختلاف في العادات والارتباط بين الطبقات والمهن المختلفة...إلخ.

٣- النظرة السوسيولوجية :

تتناول هذه النظرة حملة التراث وفقاً لأبعاد متعددة يقوم عليها التحليل السوسيولوجي كالبعد الريفي-الحضري وبعد الغنى والفقر، والبعد الطبقي فضلا

عن أبعاد أخرى كالانتماء لثقافة فرعية معينة، وجماعات النـــوع، ،وجماعـــات العمر، وجماعات الجوار، وجماعات المهنة...إلخ[1].

أما عن الإفادة من هذه النظرية السوسيولوجية في دراستنا هذه ، فإن هـــذه النظرية ستكون الموجه الأساسي لعملية تحليل ديناميات التغير في عادات الطعام وآداب المائدة في ضوء عدة أبعاد اجتماعية يأتي في مقدمتـــها البعـــد الطبقـــي والانتماء لثقافات فرعية متباينة...إلخ على نحـــو مـــا يتضـــح بـــالتفصيل فـــي مواضع تالية.

٤- النظرة السيكولوجية:

تركز هذه النظرة اهتمامها لحامل الثقافة، وذلك من حيث موقفه مـــن هـــذه العادات وما يرتبط بممارستها في نفسه من قيم وإحساسات...إلخ.

ونذكر من ذلك مدى عمق الارتباط بين الاحتفـــالات بالأعيـــاد والمواســـم الدينية والأطعمة التي تعد خصيصاً لهذه الاحتفالات والمعتقدات الشائعة حـــول طهي الطعام والصحة والمرض وتغذية الأطفال والحامل المرضع وكبار الســـن، كذلك المعتقدات المرتبطة بقيم التنشئة الدينية حول آداب المائدة كالتســـمية قبـــل الطعام وبعده وتناول الأكل جماعة... الخ.

بشكل عام نستطيع القول بأن الهدف من هذه النظرات الأربع هـــو الفـــهم الشامل للظاهرة المدروسة من جوانبها المختلفة واذا كانت الدراسة التي بين يدينا قد أكدت على نظرة معينة أكثر من الأخرى إلا أنها وضعت بقية المنـــاهج فـــي اعتبارها على طول البحث.

وفي نهاية هذا الجزء نستطيع القول أنه أمكن التوصل إلى إطـــار نظـــري منهجي تكاملي يستند على مجموعة من القضايا النظريـــة والمنهجيـــة شـــكلت وما تزال تشـــكل قضايـــا محوريـــة فـــي نطـــاق الدراســـات السوســـيولوجية والأنثروبولوجية والفولكلورية على السواء.

---

(١) محمد الجوهري، علم الفولكلور، الجزء الأول، مرجع سابق، ص٢٨٧ وما بعدها.

الفصل الثاني

رؤيـــة تحليلية مقارنة لأهم الدراسات
التي تناولت عادات الطعام وآداب المائدة

مقدمة

يقدم هذا الفصل عرضاً، تحليلياً، نقدياً، مقارناً لنماذج من الدراسات السـابقة التي تناولت موضوع عادات الطعام وآداب المائدة. وعلى الرغم مـــن أن هـــذا الموضوع من صميم عمل المشتغلين بعلم الفولكلور والأنثروبولوجيـــا، إلا أنـــه كان أيضا مثار اهتمام تخصصات ومجالات علمية أخرى متنوعـــة كالتغذيـــة، والآثار، والفلسفة، هذا فضلاً عن اهتمام بعض الرحالة الغربيين الذيـــن قـــاموا بدراسة عادات المصريين. وقد دعا ذلك الدارسة في اختيارها إلى مراعاة تنـوع الدراسات من حيث التخصصات. وعلى هذا فقد قسمت الدراسات إلى :

١- دراسات أنثروبولوجية. ٢- دراسات فولكلورية.

٣- دراسات تاريخية. ٤- دراسات فلسفـــية.

٥- دراسات التغـــذية.

وقد وضعت الدراسة البعد التاريخي لهذه الدراسات موضع الاعتبار، فهناك دراسات ترجع إلى القرن التاسع عشـــر، وأخـــرى ظـــهرت فـــي الثمانينيـــات والتسعينيات. وتستهدف هذه التغطية التاريخية محاولة الكشف عما طـــرأ علـــى موضوع عادات الطعام وآداب المائدة من تغيرات.

ويهدف هذا العرض إلى محاولة الوصول إلى :

أولاً : الكشف عن تباين الأهداف والتنوع المنهجي بين هذه الدراسات.

ثانياً : رؤية نقدية لأهم الموضوعات التي تناولتها الدراسات الســـابقة، وهـــذه الموضوعات هي:

الوجبات ونوعية الأطعمة، أكلات المناسبات، الخبز، آداب المائدة.

ويمكن تبين ذلك على النحو التالي :

أولاً: الدراسات السابقة: الأهداف والمناهج

١- دراسات أنثروبولوجية:

أ- الرواد الأوائل : جاء تنوع أهداف كل دراسة وتنوع المناهج المستخدمة فيها طبيعياً ومتوافقاً مع تنوع تخصصات الدراسات التي تم الاستناد إليها في فهم ورصد موضوع عادات الطعام وآداب المائدة. فقد كان الهدف من دراسات الرواد الأوائل -إن جاز لنا التعبير- والذين اهتموا بعادات المصريين من أمثال إدوارد وليم لين (سنة ١٨٢٥م) وكلوت بك (سنة ١٨٢٥م) ودي شابرول (سنة ١٨٠٩م) وينفرد بلاكمان (سنة ١٩٢٦م) والتي ظهر أغلبها في القرن التاسع عشر- كان الهدف هو رصد عادات المصريين ومعتقداتهم من خلال التعرض لمعظم جوانب حياتهم الاجتماعية والاقتصادية والتي تعد غريبة عن عادات مجتمعات أولئك الرواد.

فنجد وليم لين يفرد في دراسته الشهيرة "المصريون المحدثون"[١] فصلا بعنوان "الحياة المنزلية" يتعرض فيه للوجبات ومكوناتها ومواعيدها، وكذلك المشروبات المختلفة والآداب العامة التي تتبع قبل وأثناء تناول الطعام. كما تعرض لين لأكلات المناسبات الاجتماعية الدينية.

وخصص كلوت بك في دراسته الشهيرة "لمحة عامة إلى مصر"[٢] بابا عن الأغذية تناول فيه الأطعمة المفضلة لدى المصريين، وكذلك أطعمة المسلمين، وتعرض لبعض آداب المائدة من حيث ترتيب تقديم الطعام والأوعية المستخدمة.

أما شابرول فقد تناول في دراسته المعنونة "دراسة في عادات وتقاليد سكان مصر المحدثين"[٣] عادات الطعام لدى المصريين، وأفاض في توضيح الفروق الطبقية بين فئات الشعب المصري، وعلاقة ذلك بتنوع الأطعمة وكمياتها بين كل فئة وأخرى وكذلك العلاقة بين نوعية الأطعمة وفصول السنة.

أما بلاكمان[*] فقد اهتمت في دراستها عن "فلاحي الصعيد - حياتهم الدينية

---

(١) إدوارد وليم لين، المصريون المحدثون، مرجع سابق.
(٢) كلوت بك، "لمحة عامة إلى مصر"، مرجع سابق.
(٣) جلبير جوزيف دي شابرول، وصف مصر، المصريون المحدثون دراسة في عادات وتقاليد سكان مصر المحدثين، ترجمة: زهير الشايب، المجلد الأول، مكتبة الخانجي بمصر، ط٢، ١٩٧٩.
(*) قدمت علياء شكري عرضا لهذه الدراسة في كتاب التراث الشعبي في المكتبة الأوروبية، دار الجيل للطباعة، الطبعة الأولى، ١٩٧٩م.
كما قدم أحمد محمود ترجمة لهذه الدراسة أيضا بعنوان: الناس في صعيد مصر العادات والتقاليد، الطبعة الأولى، ١٩٩٥.

والصناعية المعاصرة" مع الإشارة إلى رواسب العصور القديمة خاصة المتعلقة بموضوع العادات والتقاليد الشعبية، فقد تناولت في عادات الحمل والولادة والأطعمة التي تقدم للواضعة ويوم السبوع والاحتفال بميلاد الطفل بذبح الذبيحة وإقامة وليمة. ومن الموضوعات الأخرى التي تناولتها الأعياد الدينية والشعبية، حيث تناولت في مناسبة حديثها عن عيد الفطر الحديث عن رمضان ومظاهر الاحتفال به ولكنها لم تشر إلى كعك العيد وأكلاته، وكذلك عيد الأضحى. واهتمت بعيد شم النسيم وممارساته دون إشارة إلى وجود أكلات معينة مميزة ليوم شم النسيم. ومن الموضوعات المرتبطة بالعادات أيضاً تناولها لموضوع الخبز. ولم تضمنه سوى صفحة واحدة عرضت فيها في عجالة لبعض أنواع الخبز والطرق التي يتم بها إعداده والخامات الداخلة في تكوينه.

وإذا انتقلنا إلى المناهج المستخدمة في دراسات هؤلاء الرواد، فسنجد أنه على الرغم من إمكانية القول أنهم قد اتبعوا المنهج الأنثروبولوجي في خطوطه العامة من حيث الإقامة في منطقة البحث ومحاولة معايشة المجتمعات التي دروسها، وكذلك اعتمادهم على الإخباريين كما فعل وليم لين وكذلك كلوت بك، فإن منهم من لجأ للوصول إلى هدفه إلى الاطلاع على الدراسات السابقة مثل دراسة فولني. أما شابرول فقد اعتمد منهجه إلى جانب المعايشة، على الإخباريين والملاحظة.

مع كل ذلك فإن دراساتهم افتقرت إلى الحبكة المنهجية والتعمق الذي يميز المنهج الأنثروبولوجي. ونستطيع القول أن دراستهم يغلب عليها الجانب الوصفي أكثر من التحليلي. أما بالنسبة لبلاكمان فإن دراستها كباحثة أنثروبولوجية متخصصة قد تميزت بالحبكة والإتقان المنهجي، حيث اتبعت المنهج الأنثروبولوجي وراعت في إجراء دراستها الأبعاد المختلفة للموضوعات التي درستها.

ب- **الدراسات المتخصصة:** ظهرت ثلاث دراسات في فترات زمنية لاحقة تناولت عادات الطعام من بين موضوعات مختلفة أجراها باحثون متخصصون، أجريت واحدة منها في المجتمع المصري، أما الدراستان الأخريان فقد أجريتا على مجتمعات أجنبية.

والدراسة الأولى لمحمد الجوهري بعنوان (بعض مظاهر التغير في مجتمع غرب أسوان)(*) (سنة ١٩٧٥م). وهي إحدى الدراسات التي أجريت بقسم

(*) اعتمدت الباحثة في عرضها لهذه الدراسة على محمد الجوهري (الأنثروبولوجيا، أسس نظرية وتطبيقات عملية)، ط٤، دار المعارف، ١٩٨٣.

الاجتماع بجامعة القاهرة للتدريب العملي على عمليات البحث الأنثروبولوجي من خلال محاولة القيام بدراسة علمية لأحد المجتمعات المحلية المصرية. وتكمن أهمية هذه الدراسة ليس في كونها دراسة لتدريب الطلبة فحسب، بل إنها تحاول الكشف عن ديناميات التغير في مجتمع نوبي قديم مما يمكن من الوصول إلى فهم متكامل قدر الإمكان لطبيعة الحياة في هذا المجتمع، علاوة على أنها قد توضح ديناميات التغير الثقافي في أحد المجتمعات المحلية المصرية، والتي قد تنطبق على مجتمعات أخرى تتشابه معها في نفس ظروفها.

أما الدراستان الأخريان فقد تم نشرهما في كتاب يحمل عنوانا رئيسيا "عالم الأنثروبولوجيا، فن أنثروبولوجيا الطعام وعادات الطعام" سنة ١٩٧٥م الدراسة الأولى (الجوديث كاتونا- ابت) تحت عنوان "مظاهر عملية الاتصال الثقافي المرتبطة بالنظام الغذائي في مجتمع محلي جنوب أسيا"(١). وقد تناولت هذه الدراسة عددا من الجوانب الهامة في الحياة اليومية كالوجبات، الصيام، والرموز المرتبطة بالمناسبات والأعياد الدينية والاجتماعية في مجتمع محلي في جنوب الهند، وبالتحديد في "تاميلاند" Tamiland، من خلال إحدى الجماعات الصغيرة المهاجرة من Maharashtra في شمال الهند إلى تاميلاند.

وهكذا تتمثل أهمية هذه الدراسة في التعرف على تأثير العادات الغذائية الواردة خلال عملية الاتصال الثقافي على عادات الطعام لدى هذه الجماعة المهاجرة. وعن منهج هذه الدراسة، فقد استخدمت المقابلات المتعمقة، والملاحظات، إلى جانب الملاحظة بالمشاركة وكلها من أدوات المنهج الأنثروبولوجي.

أما الدراسة الثانية لهيلين بالفت Balfet وتحمل عنوان "الخبز في بعض مناطق البحر المتوسط، إسهام لدراسات عادات الطعام"(٢). وقد أشارت كاتبة الدراسة في بداية دراستها إلى أن المادة المقدمة قد جمعت من خلال مسح قام به فريق من الباحثين تحت عنوان "الوحدة والتنوع الثقافي في منطقة البحر الأبيض المتوسط". وكان الطهي أحد العناصر التي اختيرت لهذه الدراسة. ولذلك فإن المعلومات الخاصة بالخبز كانت من بين أشياء أخرى تم جمعها. وذلك بهدف معرفة أوجه الاختلاف والتشابه في نوعيات الخبز الذي يصنع ويستهلك، ودور الخبز في عملية التغذية. ولقد اختيرت للدراسة

---

(١) Soltax, Margaret, L. Arnott, (ed.) World Anthropology, Gastronomy, The Anthropology of Food, and Food Habits, Mouton, ١٩٧٥, pp.٣١٥-٣٢٥.

(٢)Helene Balfet. Bread in Some Regions of the Mediterranean Area: A Contribution to the studies on eating habits. op. cit., pp.٣٠٥-٣١٣.

بعض المناطق التي شملت الجزء من فرنسا المطل على البحر المتوسط، إيطاليا وتركيا، مالطة، المغرب، لبنان وسوريا. ولقد أوضحت الدراسة أن هناك عدداً من الملامح المشتركة على الرغم من تنوع هذه المناطق.

٢- دراسات فولكلورية :

وفيما يخص الدراسات الفولكلورية، نجد ثلاث دراسات الأولى لعلياء شكري نشرت في كتاب يحمل عنوان "بعض ملامح التغير الاجتماعي الثقافي في الوطن العربي، دراسات ميدانية لثقافة بعض المجتمعات المحلية في السعودية" (سنة ١٩٧٩)[١]. وهي دراسة لثلاثة مجتمعات استهدفت إلقاء الضوء على بعض ملامح التغير الثقافي الاجتماعي في المجتمعات المحلية موضوع الدراسة والتي أطلق عليها قرى متحضرة نظرا للتغيرات التي طرأت على هذه المجتمعات. وهذه الدراسات هي عملية تسجيل شامل لبعض عناصر الثقافة التقليدية أو بعض أجزاء التراث الشعبي في المجتمعات موضوع الدراسة. والدراسة في جوهرها ذات نظرة تاريخية في المقام الأول تتخذ من التحليل الاجتماعي أداة لها لفهم عمليات الثبات أو التغير في الثقافة التقليدية. وقد اعتمدت هذه الدراسة على المنهج الفولكلوري، وكذا المنهج الأنثروبولوجي كأداة لفهم المجتمع ووسيلة لجمع المادة. وقد استخدم أسلوب جديد في مجتمع يصعب النزول فيه، وهو الاستعانة بالعديد من الإخباريين الرئيسيين والفرعيين كوسيلة لجمع المادة عن كل جزئية من جزئيات البحث. وقد كان الاعتماد في ذلك على الدليلين اللذين اشتركت علياء شكري في إعدادهما عن دورة الحياة وعن المعتقدات الشعبية، بالإضافة إلى بعض موضوعات دليل عادات الطعام الذي كان لا يزال في مرحلة الاختبار الميداني في نطاق المجتمعات العربية. ولقد لجأت إلى التحقق من صحة بعض المعلومات التي جمعها الإخباريون إلى إجراء بعض المقابلات الجماعية والفردية لمناقشة أهم الموضوعات، كذلك استعانت بتقنيات البحث الميداني.

أما الدراسة الثانية فهي عن "الخبز في التراث الشعبي المصري" عرض للمادة الميدانية التي جمعت أثناء إعداد الدليل وتجربته" (سنة ١٩٩٣م)[٢] وهي إحدى الدراسات التي استهدفت إبراز أهمية الجمع الميداني المنظم عن طريق عرض نتائج أسئلة الدليل الذي أعدته علياء شكري بغرض الكشف عن العناصر

---

(١) علياء شكري، بعض ملامح التغير الاجتماعي الثقافي في الوطن العربي، دراسات ميدانية لثقافة بعض المجتمعات المحلية في المملكة العربية السعودية، ط١، ١٩٧٩.
(٢) علياء شكري، الدراسة العلمية لعادات الطعام وآداب المائدة، الجزء الرابع من دليل العمل الميداني لجامعي التراث الشعبي، دار المعرفة الجامعية، ١٩٩٣، ص ص١٤٣، ٢٣٨.

المكونة لموضوع الخبز بوصفه أحد موضوعات المجتمع المرتبطة بالسلوك اليومي للأفراد. وقد انصب هدف عملية الجمع على اختبار قدرة الدليل على استقصاء جوانب موضوع عادات الطعام وآداب المائدة والإحاطة به وطبيعة المادة الميدانية التي يمكن أن تتراكم، وأبعادها وتداخلها أو تعارضها إلخ.

لذلك يمكن القول أن البيانات الميدانية التي عرضت في هذه الدراسة تعد محاولة لتجسيد نتائج اختبار الدليل وعيوبه ومميزاته خاصة وأن الجمع تم بواسطة بعض الزملاء المتخصصين والباحثين عن طريق جمع مادة ميدانية من قراهم. ولقد كان التركيز الأول على السؤال وأبعاده الثقافية. وشملت التجربة قريتين من قرى الوجه البحري وقريتين من قرى محافظة المنيا، فضلا عن حضر محافظة المنيا. وقد بدأ جمع هذه البيانات في منتصف السبعينيات واتصلت عبر فترة زمنية طويلة تبلغ نحو عشر سنوات تخللها العديد من الاختبارات في بعض البلدان العربية، حيث توقفت عملية التجريب بنشر أسئلة الدليل كاملا ضمن أعمال ندوة أقيمت في قطر بعنوان: العادات والتقاليد والمعارف الشعبية، مركز التراث الشعبي لدول الخليج العربي – الدوحة ١٩٨٥. ثم صدر بعد ذلك دليل الدراسة العلمية لعادات الطعام وآداب المائدة عام ١٩٩٣ وبه بعض النماذج الميدانية التي تساعد الجامع على إدراك أبعاد التحليل والتفسير المصاحبين للجمع الميداني المحكم والمرن في آن واحد.

واستمرارا للاهتمام بقضايا علم الفولكلور تأتي الدراسة الثالثة وهي دراسة سميح شعلان لموضوع الخبز كأحد الموضوعات الرئيسية من عادات الطعام وآداب المائدة. وقد قدمت لنيل درجة الدكتوراه بإشراف علياء شكري سنة ١٩٩٧م وتحمل عنوان "العادات والتقاليد المرتبطة بالخبز كمؤشر لتحديد المناطق الثقافية، دراسة ميدانية في بعض قرى الدلتا"(١).

وتهدف الدراسة إلى محاولة تحديد المناطق الثقافية في الدلتا من خلال محاولة تتبع الانتشار المكاني لعناصر الموضوع من خلال الكشف عن جوانب التشابه والاختلاف في العادات والتقاليد المرتبطة بالخبز فيما يتعلق بأشكاله وأنواعه والأسماء التي تطلق عليه ومكوناته والمكانة التي يحتلها، وذلك من خلال إجراء مقارنات بين اثنتى عشرة قرية من قرى الدلتا. وكان من أهداف البحث أيضا محاولة تقديم إسهام واضح في مشروع أطلس الفولكلور المصري

(١) سميح عبد الغفار شعلان، العادات والتقاليد المرتبطة بالخبز كمؤشر لتحديد المناطق الثقافية، دراسة ميدانية في بعض قرى الدلتا، أكاديمية الفنون الشعبية، رسالة دكتوراه غير منشورة، ١٩٩٧.

الذي يهدف إلى عرض عناصر التراث الشعبي المصري على خرائط فولكلورية توضح مدى الانتشار والتمايز بين منطقة وأخرى.

٣- دراسات تاريخية :

تحرص الدراسة على تناول بعض الدراسات التاريخية بهدف محاولة الوصول إلى فهم مدى التواصل في العادات المرتبطة بالطعام وآدابه في الأزمنة التاريخية وبين ما هو موجود في الوقت الراهن. ومن بينها دراستان: الأولى أجريت بقسم علوم الأغذية بالمركز القومي للبحوث الزراعية. وهي بعنوان "الغذاء في مصر القديمة"(١) ونشرت في الفصل السادس في الموسوعة الدولية للتغذية والأطعمة. وتدور الدراسة حول محاولة تقديم صورة وصفية للعادات الغذائية عند المصريين القدماء وأنواع الأطعمة التي كان يتناولها كل من عامة الشعب والحكماء، والتعرض للمادة المستخدمة في طهو الطعام وطرق إعداد الخبز وأنواعه.

أما الدراسة الثانية فهي دراسة أثرية متخصصة أجرتها الباحثة إيمان المهدي وعنوانها "الخبز في مصر القديمة حتى نهاية الدولة الحديثة" (سنة ١٩٩٠م)(٢). وفي هذه الدراسة قامت الباحثة بتحليل بعض عينات من الخبز والفطائر والتي تم الحصول عليها من المتحفين المصري والزراعي للتأكد من بعض الحقائق التي توصلت إليها الباحثة عن طريق النقوش الموجودة في المقابر وما ذكرته البرديات عن بعض مكونات الخبز والفطائر. وعلى الرغم من أهمية الدراسة في التعرف على جانب هام من حياة القدماء فيما يخص صناعة الخبز والفطائر، إلا أنها لم تتطرق بحكم طبيعتها إلى العادات والتقاليد المرتبطة بالخبز داخل البيت المصري في تلك الحقبة التاريخية، وهو ما حاولت الدراسة الراهنة الكشف عنه.

٤- دراسات فلسفية:

نعرض هنا لدراستين أجريتا في مجال الفلسفة، الدراسة الأولى اهتمت بالدرجة الأولى بالعادات المرتبطة بالأكل والشرب وآدابه عند الصوفية المسلمين. وذلك لما تتميز به هذه الطائفة من حرص على الآداب وتقاليد السلوك والتعامل. والثانية كتبت أصلا باللغة الفارسية وتعرض لآداب السفرة عند

---

(١) S. R. Morcos and, W. R Morcos. International Encyclopedia of Food and Nutrition Diets in Ancient Egypt - Part ١, Vol.١,١٩٧٠.

(٢) إيمان محمد المهدي، الخبز في مصر القديمة حتى نهاية الدولة الحديثة، رسالة ماجستير، غير منشورة، قسم الآثار المصرية، كلية الآثار – جامعة القاهرة، ١٩٩٠م.

الصوفية. وقد اختلفتا من حيث تاريخهما والمنهج المستخدم في كل منهما.

الدراسة الأولى أجراها محمد عبد المنعم صالح (سنة ١٩٦٧م)[1] بعنوان "آداب الطعام والعادات الغذائية عن الصوفية المسلمين". وعلى الرغم من أن الدراسة تدخل في مجال الدراسات الفلسفية إلا أنها اهتمت بمعرفة الأساليب التي يتبعها طائفة الصوفية المسلمين في آدابهم وعاداتهم الغذائية، وتأثير هذه العادات على الناحية الصحية والسلوك الاجتماعي.

وقد اعتمدت الدراسة في جمع البيانات على استمارة استخبار لمعرفة آداب الطعام والعادات الغذائية عند بعض الطرق الصوفية في مصر في العصر الحاضر. وتم اختيار عينتين للبحث الأولى لثمانية من الطرق الصوفية بلغت خمسين فردا من كل طريقة. وقد تم اختيارهم من سجلات بعض الطرق، والثانية لبعض الأفراد الذين لا ينتمون للطرق الصوفية وبلغ عددهم مائة فرد متنوعين طبقيا. وقد تم اختيارهم بطريقة عشوائية. وإلى جانب ذلك استخدمت الدراسة بعض أدوات المنهج الأنثروبولوجي كالمقابلة التي أجريت مع شيخ مشايخ عموم الطرق الصوفية وبعض الشيوخ الأتباع، والملاحظة التي امتدت شهرين لكل طريقة من الطرق الثمانية التي اختيرت للبحث.

أما الدراسة الثانية فهي لركن الدين الدولة السمناني (١٩٨٧) بعنوان "رسالة آداب السفرة"[2] وهي من أوائل الدراسات التي اهتمت بآداب الأكل والشرب. وقد كتبت باللغة الفارسية. وعلى الرغم من صغر حجمها إلا أنها مقسمة إلى ستة وسبعين نصيحة عن آداب الأكل والشرب لدى الصوفيين. بالإضافة إلى عمل مقارنة بين آداب الأكل والشرب كما نزلت بها الأديان وبين ما قدمه الفلاسفة. ومن خلال ذلك أشارت الدراسة إلى آداب الأكل والشرب في القرآن الكريم – الأحاديث النبوية الشريفة – والكتاب المقدس.

٥- دراسات التغذية :

أما عن الدراسات التي تخصصت في التغذية وارتباطها بالحالة الصحية. فنجد دراستين أجريتا على المجتمع المصري، الأولى لعصمت السيد رشدي بعنوان "نموذج لمسح غذائي لإحدى القرى المصرية بمحافظة الجيزة" (سنة

(١) محمد عبدالمنعم صالح، آداب الطعام والعادات الغذائية عند الصوفية المسلمين، جامعة القاهرة، رسالة ماجستير، غير منشورة، ١٩٦٧.
(٢) ركن الدين الدولة السمناني، رسالة آداب السفرة، ترجمة وتعليق شعبان ربيع طرطور، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة، ١٩٨٧.

١٩٧١م)[١] تهدف إلى الكشف عن العادات الغذائية وارتباطها بالصحة من خلال دراسة ميدانية لقرية منشأة البكاري. وهي إحدى القرى التي تقع في الجنوب الغربي لمدينة الجيزة. وقد اختيرت عشر أسر للدراسة، واستخدمت استمارة اشتملت على بيانات عن الحالة الاقتصادية للأسرة، وكمية الأطعمة المستهلكة أسبوعيا، والعادات الغذائية المرتبطة بكل أسرة. وقد طبقت الاستمارة على ثلاث أسر مختلفة الدخل، وذلك للوصول إلى الغذاء وتأثيره على الحالة الصحية للأفراد.

والدراسة الثانية تقرير مشروع بحثي عن "النمط الغذائي في مصر" سنة ١٩٩٥م[٢]. وهو ثمرة تعاون بين معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية، ومركز البحوث الزراعية بوزارة الزراعة بمصر مع قسم علوم صحة المجتمع بكلية الصحة العامة بجامعة كاليفورنيا بلوس أنجلوس. واستهدف هذا المشروع تصميم نظام لرصد استهلاك الغذاء في مصر. وشملت عينة المشروع ٧٠٠٠ أسرة ممثلة للريف والحضر في خمس محافظات هي: القاهرة الكبرى، الإسماعيلية، الدقهلية، أسوان، الوادي الجديد. وقد تمت زيارة الأسر على مدار عام كامل من نوفمبر ١٩٩٣ حتى أكتوبر ١٩٩٤. واستخدمت المقابلة لجمع بيانات عن شراء وإعداد الغذاء، والمتغيرات الاقتصادية والاجتماعية للأسرة، وكذلك العادات الغذائية والأمن الغذائي على مستوى الأسرة. وذلك من خلال استمارة استبيان صممت لتحتوي على أسئلة عن الحالة الاقتصادية للأسرة، وعن العادات الغذائية ومصدر الحصول على الغذاء، إلى جانب أسئلة مصممة لاستنباط معلومات عن الأمن الغذائي ووزن وطول الطفل من ٢-٦ سنوات إن وجد وكذلك وزن الأم. كما استخدمت الدراسة أيضا الملاحظة إلى جانب تدوين البيانات التي تم الحصول عليها بصورة منتظمة وذلك بعد الانتهاء من كل زيارة للأسر المدروسة.

ثانيا: رؤية نقدية لأهم الموضوعات التي تناولتها الدراسات السابقة

١- الوجبات ونوعية الأطعمة:

كان موضوع الوجبات ونوعية الأطعمة من الموضوعات التي لقيت اهتماما

---

(١) عصمت السيد رشدي، التربية الغذائية، دراسة بعنوان نموذج لمسح غذائي لإحدى القرى المصرية بمحافظة الجيزة، ١٩٧١، ص ص١٥٠-١٦٤.

(٢) Development of Food Consumption Monitoring system, Egypt, Final Report, National Agriculture Research Project, September, ١٩٩٥.

من المستشرقين الذين درسوا المجتمع المصرين، مثل وليم لين، وكلــوت بــك، ودي شابرول. فلين يشير إلى عدد الوجبات، في حين تطرق كلوت بــك إلــى الموعد دون العدد. أما شابرول فإنه لم يهتم بعدد الوجبات ولا مواعيدها بقــدر ما كان اهتمامه منصبا على طعام الطبقات الشعبية وأنواعها. وقد أغفلت أغلبيــة دراسات الرواد الأوائل نوعية الأطعمة التي تقدم في الوجبات الثلاث، وإن كــان كلوت بك قد أعطى اهتماما ضئيلا لطعام الفلاحين في وجبة الغذاء، كما قدم لين وصفا لطريقة إعداد بعض أنواع الأطعمة التي يتناولها المصريون. هــذا وقــد دفع ذلك الدراسة الراهنة إلى الاهتمام بالكشف عن مواعيد الوجبــات ونوعيــة الأطعمة فيها مع التطرق إلى التغيرات التي طرأت عليها. وقد اتفقت بيانات هذا البحث مع تلك الدراسات حول موعد تقديم الوجبة الرئيسية، وإن كــان هنــاك بعض التغيرات التي ارتبطت بتغير إيقاع العمل.

أما دراسة محمد عبد المنعم صالح عن الصوفية المسلمين، فإنها لم تكشــف عن وجود أي نوع من الزهد في الطعام، حيث أشارت إلى أن عــدد وجباتــهم اليومية ثلاث. ولم تشر إلى أنواع الأطعمة التي يتم تناولها بصفة عامة. ومــن الموضوعات التي تعرضت لها الدراسة أيضا البروتينات الحيوانية وعدد مـرات تناولها، وكذلك النشويات والخضروات والفاكهة، ولكنها لم تتطرق إلــى هــذه النوعيات في الوجبات المختلفة[1]، وهذا ما حاولت الدراسة الراهنة الكشف عنه.

وفي دراسة عصمت السيد رشدي لإحدى قرى محافظة الجيزة أشارت إلـى اتفاقها مع دراستنا في قرية المعتمدية حول عدد الوجبات وكذلك الوجبة الرئيسية ونوعية الأطعمة المقدمة في وجبتي الإفطار والغذاء وخاصة ما يرتبط بطبيعــة العمل في الريف[2]. ولعل هذا الاتفاق يرجع إلى أن القريتين تنتميان إلى منطقــة ثقافية واحدة مما يميزهما بسمات ثقافية تكاد تكون متقاربة.

وإذا نظرنا إلى دراسة "جويت كاتونا – ابت" في الهند، فقد أشــارت إلــى الوجبة التي يتم تناولها في أوقات مختلفة من النهار. كما اهتمت الدراسة بقيمــة الوجبة عند الهنود من حيث أن الغرض من تناولها هو إشباع الرغبة في الجـوع دون النظر إلى الكم أو النوعية. وقد أشارت الدراسة أيضا إلى ما يطلق عليــه الوجبة الخفيفة وهي التي تؤكل عندما يشعر الإنسان بالجوع. وأهميتها بالنســبة للأسرة وخاصة في المساء. كما تطرقت الدراسة إلى الوجبة الثانية عنــد ذوي الدخول المنخفضة في جنوب الهند حيث أن العديد منهم يكتفي بوجبة واحدة فــي

---

(١) محمد عبد المنعم صالح، مرجع سابق، ص١٥٨.
(٢) عصمت السيد رشدي، مرجع سابق، ص١٥٦.

اليوم. وعلى الرغم من ثراء هذه الدراسة العلمي إلا أنها افتقرت إلى دراسة عدد الوجبات التي يتناولها أفراد المجتمع بصفة عامة، وكذلك المواعيد والمكونات، بالإضافة إلى افتقارها إلى محاولة الكشف عن التغيرات التي طرأت عليها نتيجة عملية الاتصال الثقافي.

أما دراسة علياء شكري عن ملامح التغير في الوطن العربي فقد كانت من أكثر الدراسات التي اهتمت بالتغيرات التي طرأت على عادات الطعام من حيث الوجبات ومواعيدها، وكيف تحول مركز الثقل من وجبة العشاء كوجبة رئيسية إلى وجبة الغذاء، والعوامل التي أدت إلى حدوث هذا التغير، ودور المرأة، وخروجها إلى العمل في هذا التغير. وقد اتفقت الدراسة الراهنة في كثير من النتائج مع دراسة علياء شكري على الرغم من اختلاف المناطق الثقافية المدروسة(١).

ونأتي إلى الدراسة التي أجريت عن الغذاء في مصر القديمة والتي تعرضت لموضوع الوجبات بصورة سريعة. وذلك بإشارة إلى عدد الوجبات ومواعيدها دون تحديد دقيق لنوعية الأطعمة في هذه الوجبات، كما أنها لم تتطرق إلى الأكلات المنتشرة في مصر الفرعونية في ذلك الوقت وطرق إعدادها خاصة وأن هذه الفترة كانت تحتاج إلى إعطاء المزيد من المعلومات عن حياة القدماء المصريين وإيقاع حياتهم اليومية.

ومما سبق يتضح أن أغلبية الدراسات التي تم عرضها قد تناولت الوجبات من حيث العدد. في حين لم يتطرق البعض إلى الموعد أو نوعية الأطعمة عند مختلف الطبقات الاجتماعية. كما أنها أغفلت التغيرات التي طرأت على الوجبات من حيث العدد، والموعد والمكونات، باستثناء دراسة علياء شكري. وهذا هو ما حاولت الدراسة الراهنة الكشف عنه باعتبار أن مجتمع البحث مر بتغيرات كثيرة أثرت على عادات الطعام وآداب المائدة شأنه في ذلك شأن المجتمع المصري كله.

٢- أكلات المناسبات :

حظيت أكلات المناسبات الدينية والاجتماعية باهتمام الرواد الدارسين. ويعتبر وليم لين من أكثر الباحثين الأجانب الذين تعرضوا لموضوع عادات الطعام وأطعمة المناسبات. حيث اهتم بالأطعمة التي تطهى في يوم السبوع، وركز على احتفالات الطبقة العليا والوسطى. وعلى الرغم من ذلك لم يشر إلى

---

(١) علياء شكري، مرجع سابق، ص٧٩.

الأطعمة التي تقدم للواضعة، وكذلك المشروبات والأطعمة المحظور عليها تناولها والهدايا التي ترسل إليها. هذا وقد راعت الدراسة الراهنة هذه الجوانب في دراستها بالإضافة إلى المأكولات الخاصة بالحامل وحتى بعد الولادة، وارتباط هذه الأطعمة ببعض المعتقدات الشعبية. وقد أشار لين إلى مناسبة الاحتفال بالزواج وما يرسله أصدقاء العريس في حفل الزفاف، ولكنه لم يتطرق إلى الولائم التي تقام من جانب أسرة العريس والعروس، وكذلك طعام الصباحية وطعام اليوم الثالث والسبوع. وإلى جانب ذلك لم يغفل لين عادات الطعام المرتبطة بالوفاة. حيث أشار إلى الأطعمة التي تتوجه بها أسرة المتوفي إلى المقابر إلا أنه لم يتناول الأطعمة المحظور طهوها وكيفية فك الحظر على بعض الأطعمة[1].

وعن الأعياد الدينية فقد قدم لين وصفا سريعا لما يتناوله المصريون في عيد الفطر وعيد الأضحى ويوم عاشوراء. وتطرق أيضا إلى بعض الأطعمة التي تقدم في شهر رمضان. ولم ينس احتفالات الأقباط والأطعمة التي تقدم في هذه الأعياد (لم تتناول الباحثة أعياد الأقباط حيث اقتصرت على دراسة المسلمين).

أما دراسات دي شابرول وكلوت بك وبلاكمان فقد أغفلت هذا الجانب من الموضوعات.

وإذا انتقلنا إلى الدراسات الحديثة تأتي دراسة محمد الجوهري في غرب أسوان حيث اهتمت بالإعداد لرمضان والأطعمة المرتبطة به وعيد الفطر، وعيد الأضحى، وعاشوراء، وليلة النصف من شعبان[2]. ولكن الدراسة لم تتطرق إلى إعداد الأطعمة التي تقدم في وجبات الأعياد والتغيرات التي طرأت عليها. وعلى الرغم من أنها تعد إحدى الدراسات التي أجريت عن التغير الاجتماعي الثقافي إلا أنها لم تشر إلى الولائم ونوعية الأطعمة التي تقدم فيها وهذا ما حاولت الدراسة الراهنة الكشف عنه.

واستكمالا لدراسة التغير الاجتماعي جاءت دراسة علياء شكري عن التغير الاجتماعي الثقافي في الوطن العربي. لتشير إلى التغيرات التي طرأت على بعض الأطعمة المرتبطة بالمناسبات المختلفة (اجتماعية كانت أم دينية). وقد اهتمت بدراسة الولائم التي تقام بمناسبة عودة أحد أبناء القرية المغتربين لفترة طويلة. كما اهتمت بالوليمة التي تقام بمناسبة الوفاة بدءا من استقبال

---

(١) وليم لين، مرجع سابق، ص٢١٣.
(٢) محمد الجوهري، الأنثروبولوجيا. أسس نظرية وتطبيقات عملية، مرجع سابق، ص ص٣٩٣-٥٠٠.

الضيوف وتقديم المشروبات والمأكولات، حتى الانتهاء مـــن تنـــاول الوليمـــة. وأشارت إلى مكونات هذه الولائم ودور الذبيحة في هذه الولائـــم، إلـــى جـــانب تطرقها إلى التغيرات التي تعرضت لها أنواع الأطعمة التي تطـــهى فـــي هـــذه الولائم وعوامل هذا التغير، وهذا ما حاولت الدراسة الحالية الكشف عنـــه فـــي مجتمع بحثها.

وعن الأعياد الدينية فقد اهتمت علياء شكري بشهر رمضـــان وخاصـــة وجبة الإفطار فيه، ولكنها لم تذكر شيئا عن أطعمة وجبة السحور. كما تنـــاولت الأطعمة التي يتم الإفطار عليها في أولى وجبات يوم عيد الفطر والتغيرات التـــي طرأت على نوعية هذه الأطعمة ودور المرأة في هـــذه التغـــيرات. أمـــا عيـــد الأضحى فقد حظي باهتمام علياء شكري وخاصة الذبيحة لما تلعبه من دور فـــي حياة سكان القرى المدروسة.

وفي دراسة محمد عبد المنعم صالح عـــن احتفـــالات الطـــرق الصوفيـــة والأطعمة التي يفضل تناولها في أيام الموالد والمناسبات المختلفـــة أشـــار إلـــى نوعية هذه الأطعمة [والتي تتشابه بعضها مع ما جاء في الدراسة الراهنة].

وعن ارتباط أطعمة المناسبات بالرموز المختلفة جاءت دراســـة جوديـــت كاتونا ابت في الهند تشير مثلا إلى الأرز الذي يعـــد رمـــزا للنقـــاء والـــذي يصاحب عيد الحصاد، واللبن في عيد الأفعى...إلخ. وقد جاءت نتائج الدراســـة الراهنة متوافقة مع نتائج جوديت كاتونا – ابت من حيث ارتباط الأطعمة ببعض الرموز في بعض المناسبات كمناسبة رأس السنة الهجرية واحتفالات السبوع.

ومما سبق يتضح أن الدراسات الثـــلاث قـــد اهتمـــت بأطعمـــة وأكـــلات المناسبات، وإن حظيت المناسبات الدينية باهتمام أكبر. وعلى الرغم من هذا فقد أغفلت معظم هذه الدراسات التغيرات التي طرأت علـــى الأطعمـــة التـــي تعـــد خصيصا في هذه المناسبات باستثناء دراسة علياء شكري التي أولـــت اهتمامـــا كبيرا لهذا الجانب من الدراسة.

٣- الخبز:

حظي موضوع الخبز باهتمام العديد من الباحثين حيـــث اتخـــذه البعـــض موضوعا مستقلا ورئيسيا، بينما اهتم به البعض الآخر كجزء من موضوعـــات أخرى.

وأولى الدراسات التي قامت بدراسة الخبز كموضوع رئيسي دراسة إيمـــان المهدي عن الخبز عند قدماء المصريين بدءا من عصر بداية الأسرات وحتـــى

الدولة الحديثة. ويتجه البحث نحو دراسة المصريين الذين عاشوا في تلك الفترة وما أتاحه لهم هذا العصر من أدوات وإمكانيات دفعت بهم نحو عادات بعينها فيما يخص صناعة الخبز. وفي هذه الدراسة حاولت الباحثة تقديم صورة عامة للخبز من حيث أسمائه وأشكاله طبقا للنصوص المصرية. كما اهتمت بتصنيف الخبز حسب أشكاله وصناعته وصناعه، وأدوات صناعته واستخداماته الدينية والدنيوية. ولقد أفادت هذه الدراسة الباحثة في الوقوف على بعض العناصر المتشابهة لما يدور في مجتمع دراستها ومدى التطور الذي لحق بصناعة الخبز عبر هذا الزمن.

ثم قدم سميح شعلان دراسة حديثة عن الخبز اهتم فيها بإعداد مقارنة بين بعض قرى الدلتا المصرية بهدف الوصول إلى أشكال الاتفاق والاختلاف بين مختلف هذه القرى من أجل الوصول إلى تحديد المناطق الثقافية في الدلتا. ولتحقيق ذلك اهتم بدراسة تخزين الحبوب الداخلة في تكوين الخبز، وطحن الحبوب، ونخل الدقيق والأدوات المستخدمة في كل ذلك. كما تعرض لعملية العجن والأدوات اللازمة لإتمامها، وتسوية الخبز وأدواته وأنواع الخبز وأشكاله ومكانته عند أفراد مجتمعات الدراسة. ولما كان موضوع الخبز يمثل أحد جوانب الثقافة المادية في موضوع عادات الطعام، فقد حرصت الدراسة الراهنة على الاهتمام بعملية الإعداد للخبيز وأدواته وعملية العجن والأقوال المصاحبة لها وتسوية الخبز وتخزينه والتغيرات التي طرأت على مجال تصنيع الخبز.

هذا وفي محاولة اختبار تقسيم وتعديل أسئلة دليل عادات الطعام أجرى بعض الباحثين دراسات عن الخبز في منطقتين إحداهما بالوجه البحري والأخرى بالوجه القبلي. وخرجت بنتائج تشير إلى قدرة بعض العناصر المتعلقة بموضوع الخبز على الانتشار بين مجتمعات مصرية مختلفة، وهو ما أكدته نتائج الدراسة الراهنة.

وإلى جانب الدراسات السابقة والتي اهتمت بدراسة الخبز كموضوع رئيسي قدمت لنا هيلين بالفت دراسة عن الخبز في بعض مناطق البحر الأبيض المتوسط. وفيها أشارت إلى الاختلافات في نوعيات الخبز الذي يُصنع ويستهلك ودور الخبز في عملية التغذية، وذلك من حيث تناول الخبز كوجبة رئيسية أو تناوله كوجبة مستقلة. ومن الموضوعات التي تناولتها الدراسة أيضاً محاولة إجراء مقارنة بين أنواع الخبز في إحدى مناطق جنوب أفريقيا وما يقابلها في المناطق الأخرى التي وقع الاختيار عليها لإجراء البحث، ثم تعرضت الدراسة لتخزين الخبز في كل مجتمع من تلك المجتمعات وكذلك أنواع الأفران، والطرق المختلفة اللازمة لإعداد كل نوع من أنواع الخبز.

أما فيما يخص الدراسات التي تناولت الخبز كجزء من موضوعات أخرى فيوجد ثلاث دراسات: أولها تلك التي أجراها وليم مرقص حول حياة قدماء المصريين وغذائهم، وقد أخذ موضوع الخبز مساحة صغيرة ضمن عدد من الموضوعات. وقد تناول فيها أنواع الخبز التي تصنع من النباتات، وطريقة إعداد هذه الأنواع وعملية العجن. وأكثر ما يميز هذه الجزئية هو الدور الذي يلعبه الرجال في إعداد الخبز.

وثاني هذه الدراسات دراسة بلاكمان والتي عرضت من خلال صفحة واحدة في عجالة بعض أنواع الخبز والطرق التي يتم بها إعداده والخامات الداخلة في تكوينه، وكذا بعض الأدوات المصاحبة لإعداده وتسويته. وتبرز أهمية دراسة بلاكمان في الوقوف على بعض ملامح التغير التي طرأت على المجتمع المصري بشكل عام، والتي أثرت على عادات إعداد الخبز والأدوات المرتبطة به، والكشف عن مدى قدرة تلك الأدوات على الاستقرار والانتشار بين مجتمعات مصرية مختلفة.

ومن الدراسات التي تناولت الخبز بصورة جزئية دراسة علياء شكري، حيث تطرقت فيها إلى الخبز ضمن موضوعات أخرى وفيها إشارة إلى أنواع الخبز وخاصة تلك التي تصنع من بذور النباتات ومكانة هذه الأنواع في القرية وطريقة طحن الحبوب، والدور الذي يلعبه الأطفال بدلاً من الرجال فيما يخص الذهاب بالحبوب إلى الطواحين الآلية وهي من التغيرات التي طرأت على عملية الطحن.

ويدل هذا العرض على أن تلك الدراسات التي اتفقت مع الدراسة الراهنة في تناول بعض الموضوعات وفي الاهتمام بها. قد أغفلت بعض الموضوعات، أو تعرضت لها بدرجة أقل من الاهتمام والتفصيل. وهو الأمر الذي حرصت الدراسة الراهنة على استكماله.

٤- آداب المائدة :

يعتبر موضوع آداب المائدة من أكثر الموضوعات التي حظيت باهتمام الباحثين الغربيين الذين درسوا عادات المصريين، حيث قدم كل من لين، وكلوت بك وصفاً لبعض الآداب التي يجب أن تراعى عند المسلمين، قبل البدء في تناول الطعام وطريقة الجلوس حول مائدة الطعام، وطريقة تناول الطعام بالأيدي وترتيب المائدة. وأشاروا إلى الأدوات المرتبطة بغسل الأيدي، وإن كان كلوت بك قد ركز على الثقافة المادية أكثر من وليم لين، حيث تطرق إلى الملاعق والشوك وتطور صناعة الملاعق. هذا وقد اهتمت الدراسة الراهنة بتغطية هذه

الجوانب في دراستها الميدانية، إلى جانب الاهتمام ببعض الآداب الأخرى التي لم تتعرض لها هذه الدراسات، مثل التعاليم الدينية المرتبطة بهذه العادات والآداب ودور التنشئة الاجتماعية في اكتساب بعضها.

وإلى جانب دراسة وليم لين وكلوت بك نجد دراستي محمد عبد المنعم صالح، وركن الدولة السمناني عن آداب المائدة عند الصوفية المسلمين. وقد كان تركيزهما على القواعد السلوكية المرتبطة بالعادات الغذائية عند الصوفية، كما يحث عليها الدين الإسلامي خاصة قبل وأثناء وبعد الأكل، وآداب الضيافة. وقد أضافت دراسة ركن الدولة السمناني نصوص الأحاديث النبوية الشريفة في هذه الآداب إلى جانب تعرضها لآداب الأكل في كتابات الفلاسفة، وهذا ما لم تتطرق إليه دراسة محمد عبد المنعم صالح باعتبارها إحدى الدراسات الفلسفية.

وإلى جانب الدراستين السابقتين تأتي دراسة علياء شكري عن التغير الاجتماعي والثقافي في الوطن العربي والتي أشارت فيها إلى العوامل التي أدت إلى إحداث تغير في آداب المائدة، ومنها ذلك التغير الذي طرأ على حجم الأسرة، وأسلوب معيشتها، وفي إيكولوجية المنزل وبنائه وتأثيثه وأثر ذلك على آداب المائدة. وقد امتد هذا التغير إلى أن أصبحت الأسرة الصغيرة لا تتناول طعامها على مرحلتين للرجال والثانية للنساء والأطفال، ولكنها اليوم تتناول طعامها في جلسة واحدة تضمهم جميعا. ولقد نبه ذلك الباحثة إلى ضرورة دراسة آداب المائدة والتغيرات التي طرأت عليها في مجتمع البحث باعتبار أن دراسة التغير تمثل محور البحث.

الفصل الثالث

الإجراءات المنهجية للدراسة

أولاً: أسس اختيار مجتمع البحث

يدور المحور العام للدراسة حول ديناميات تغير التراث الشعبي في المجتمع المصري في إحدى القرى المتاخمة للمدينة العاصمية. ولذا قامت الباحثة بدراسة استطلاعية لبعض القرى التي تتوفر فيها شروط البحث الأساسية، ومن أهمها القرب من التأثير الحضري. وقد تم التركيز على أربع قرى من محافظة الجيزة نظراً لقربها من العاصمة وهي :

قرية أبورواش، قرية أبوالنمرس، كفر برك الخيام، والمعتمدية. وقد وقع الاختيار على القرية الأخيرة للأسباب الآتية :

١- أنها قرية ذات ملامح ريفية أوضح، حيث تبلغ مساحة الأراضى الزراعية بها ٩٣٥ فداناً، على حين تبلغ المساحة الكلية ١٣٠٠ فدان. وتزرع المحاصيل النقدية، كالخضروات والفاكهة التي تستفيد منها المدينة، وذلك استناداً إلى القانون الزراعي الذي يقضي برفع الدورة الزراعية عن القرى المحيطة بالمدن.

٢- أن القرية تقع علي بعد ما يقرب من خمسة كيلو مترات من مركز امبابة الذي تتبعه القرية إدارياً، وتعتبر مدينة إمبابة مركز الصلة بين محافظتي القاهرة والجيزة اللتين تمثلان بؤرة الاتصال الفكري والثقافي للمجتمعات الريفية والحضرية الواقعة في نطاقهما.

٣- أسهم القرب المكاني للقرية من المدن المحيطة بها -إلى جانب زيادة وسهولة المواصلات بينهما- في أن أصبحت القرية بسبب تميز موقعها وتوفر الإمكانيات الحضرية وتفاقم مشكلة الإسكان في منطقة القاهرة هدفاً لتيار من الهجرة الحضرية الريفية. وقد زاد ذلك من الاتصال الثقافي لأبناء القرية مع المدن المحيطة بها، ودعم الملامح والإمكانيات الحضرية بها.

٤- أدت سياسة الدولة التي هدفت إلى تطوير وتنمية الريف إلى تمهيد الطرق الرابطة ما بين القرية والمدينة مما كان له أثر في زيادة وسهولة الاتصال بينهما مما يساعد على التلاحم، الأمر الذي ترتب عليه مزيد من التغيرات في سماتها الثقافية.

ثانياً: مناهج وطرق جمع البيانات

اتجهت الدراسة إلى الاستعانة بعدة مناهج مكنتها من فهم الظاهرة موضوع البحث. ومنها المنهج الفولكلوري، والمنهج الأنثروبولوجي، المنهج الإيكولوجي. إلى جانب منهج دراسة المجتمع المحلي، ومنهج دراسة الحالة.

وسوف نعرض فيما يلي إسهام كل منهج من هذه المناهج في هذه الدراسة.

١- المنهج الفولكلوري:

إن استخدام المنهج الفولكلوري في دراسة العادات الشعبية أمر له أهميته العلمية والتطبيقية التي لا جدال حولها. "فدراسة الفولكلور للتاريخ الثقافي لمجتمع من المجتمعات هي المدخل الأساسي، والمقدمة التي لا غناء عنها لفهم الثقافة الحالية والبناء الاجتماعي القائم"(١).

أ- البعد التاريخي والزماني: "يقوم البعد التاريخي على محاولة الكشف عن أصول التراث للعنصر المدروس والنظر إليه نظرة تشريحية عميقة، على اعتبار أن هذا الكيان الماثل أمامنا في الحاضر شئ متطور والنظر إليه على أنه متغير عبر العصور. من خلال الاحتكاك بالثقافات المختلفة"(٢).

وبناء على ما تقدم فقد أسهم هذا البعد في دراسة عادات الطعام وآداب المائدة بالإضافة إلى الاهتمام بالمتغيرات الاجتماعية والاقتصادية التي أسهمت بشكل مباشر في إحداث التغير في المجتمع المصري بشكل عام ومجتمع البحث بشكل خاص. ومن أهم تلك المتغيرات الانفتاح الاقتصادي، وما صاحبه من هجرة مصرية واسعة النطاق إلى بلاد النفط، وتوفر قدر هائل من السيولة في أيدي المواطنين خلال حقبة السبعينيات، ساهم في رواج التجارة، وتكوين أسر جديدة، وبداية حركة تنمية اقتصادية واجتماعية، ورافق ذلك كله بطبيعة الحال أزمة إسكان خانقة، بسبب وجود العوامل السابقة مجتمعة مع بقاء تشريعات الإسكان على حالها تغلب صالح الساكن على صاحب العقار.

وقد حاولت الباحثة أن تحصر تلك المتغيرات وتوفر خلفية كافية عن ميدان دراستها من خلال المصادر التالية:

١- الاستعانة ببعض كتب التراث والدراسات في مجال الآثار والتاريخ وخاصة

---

(١) محمد الجوهري، علم الفولكلور، الأسس النظرية والمنهجية، جـ١، دار المعارف، ط٤، ١٩٨١، ص٣١.

(٢) محمد الجوهري، المرجع السابق، ص ص٣٦١، ٣٦٢.

تلك التي تناولت العادات والتقاليد في المجتمع المصري بصفة عامة، وعادات الطعام وآداب المائدة بصفة خاصة.

٢- الدراسات السابقة التي تناولت التراث الشعبي المصري في فترات زمنية سابقة على أساس أن هذه الدراسات تلقي الضوء على مدى انتشار العادات وتواجدها في المجتمع المصري مثل دراسة "وليم لين، وكلوت بك، ودي شابرول، وبلاكمان".

٣- الاستعانة بالإخباريين من كبار السن ممن عاصروا العادات في مجتمع الدراسة قبل التغير، وذلك للحصول على معلومات عن عادات الطعام وآداب المائدة في مجتمع الدراسة في فترات زمنية سابقة على إجراء هذا البحث، وذلك للمساعدة في فهم التغير والعوامل التي لعبت دوراً في استمرار بعض العادات. وقد روعي في اختيار الإخباريين البُعد الجيلي من حيث تنوعهم فمنهم كبار السن ممن عاصروا عادات الطعام في مرحلة ما قبل الانفتاح، فضلاً عن اختيار إخباريات صغيرات السن، وذلك للوقوف على الوجه الآخر لعملية التغير من خلال مقارنة القديم والحديث الأمر الذي ساعد على إثراء المقارنة، والكشف عن أبعاد التغير ومبرراته ودوافعه.

ب- **البعد الجغرافي:** يهدف هذا البعد إلى تحديد البعد المكاني للظاهرة موضوع البحث، حيث يظهر أهمية ربط عناصر التراث الشعبي بالظروف الجغرافية "أن البيانات والمعلومات الفولكلورية التي لا يتحدد بجوارها اسم المكان الذي تنتمي إليه تكون عديمة القيمة"[١]. ولقد أدى هذا البعد في اتجاه الدراسة إلى رؤية الظاهرة عبر موقعها الجغرافي ومحاولة الوصول إلى أثر هذا الموقع في تشكيل عادات الطعام وآداب المائدة بصورة تؤدي إلى تميز هذه العادات بنمط خاص يؤدي إلى بلورة القرية كمنطقة ثقافية لها سماتها المحددة[٢].

ج- **البعد الاجتماعي:** يهتم هذا البعد بتحليل ورؤية عادات الطعام وآداب المائدة موضوع البحث في أبعادها الاجتماعية المختلفة والتي تتمثل في البحث عن مدى انتشارها بين مختلف الطبقات وفئات المجتمع المحلي. وقد امتدت الدراسة لتشمل كذلك حركة العادات بين مختلف الطبقات صعوداً أو هبوطاً. وراعت الدراسة أن تمثل حالات الدراسة وإخبارييها، الاختلاف الجيلي وكذا النوعي والمهني والتعليمي لأفراد مجتمع البحث. ولتحقيق هذا البعد اتجهت

---

(١) محمد الجوهري، المرجع السابق، ص١٨٤.

(٢) لمزيد من التفاصيل عن أثر الموقع الجغرافي على عادات الطعام يمكن الرجوع إلى المنهج الأيكولوجي ومنهج دراسة المجتمع المحلي.

الدراسة إلى اختيار الإخباريين بناء على المحكات التالية :

١- البعد المهني: راعت الدراسة في اختيارها للإخباريين تنوعهم المهني في مجتمع البحث، من أجل الوصول إلى التغير الذي طرأ على عادات الطعام وآداب المائدة في الأنماط المهنية المختلفة.

٢- البعد التعليمي: حرصت الدراسة أيضاً على تنوع المستوى التعليمي للإخباريين فقد روعي اختيار إخباريين وإخباريات أميين ومتعلمين تعليما متوسطاً، وتعليما جامعياً، وكان لهذا التنوع الأثر في إثراء الدراسة من حيث التعرف على تأثير التعليم بمستوياته المختلفة في القدرة على الاحتفاظ ببعض العادات المرتبطة بالطعام وآدابه وكذا مختلف ديناميات التغير.

٣- البعد الطبقي: اهتمت الدراسة باختلاف الإخباريين (ذكوراً وإناثاً) من حيث وضعهم الطبقي والدخل والملكية للتأكد من حيث وضعهم الطبقي والدخل والملكية للتأكد من مدى انتشار التغير بين الطبقات المختلفة وكيفية انتقال العادات بين الطبقات وديناميات ذلك.

د-**البعد النفسي**: لقد كان للبعد النفسي الأثر الواضح في تحليل العادات المرتبطة بالطعام وآدابه في ضوء موقف حملة التراث منه، وذلك من حيث تمسك أفراد مجتمع البحث بهذه العادات لعوامل متعددة منها التنشئة والتقليد والاعتقاد في أدائها لوظيفة أو دور ما في حياتهم، وذلك إلى جانب الرغبة في التمسك بالقديم واستنكار كل ما هو جديد أو نبذ القديم والاتجاه إلى كل ما هو حديث تأثيراً وتأثراً بعوامل التحضر منها التعليم، والاتصال بالمدينة إلخ. ولعل اتخاذ البعد الذي يضع سيكولوجية حاملي التراث في الاعتبار يؤدي إلى تحديد السمات الثقافية التي تميز أفراد مجتمع البحث والتي قد تعكس أيضا شخصية وخصوصية المجتمع المصري بصفة عامة.

٢- المنهج الأنثروبولوجي:

إذا كان المنهج الفولكلوري قد ساعد في إجراء دراسة متعمقة من خلال أبعاده وأدواته المختلفة (والتي تقترب أو تمتزج مع المنهج الأنثروبولوجى في بعض جوانبها)، فإنه لمزيد من الدقة والتعمق من أجل سبر غور الظاهرة اتجهت الدراسة إلى الاستعانة بالمنهج الأنثروبولوجى بأدواته المختلفة. وهكذا أطالت الباحثة مدة معايشة مجتمع البحث، كما عملت على امتداد الملاحظة ليس فقط على مستوى المجتمع المحلي ولكن أيضاً على مستوى الحالات المختارة. مما يساعد على إجراء دراسة تتميز بالدقة والعمق، كما ساعد هذا المنهج في

الإعلام عن مهمة الباحثة في مجتمع البحث. ولقد لعبت وسائل جمع المـادة دوراً بارزاً في إثراء البحث. وأذكر من تلك الوسائل دليل العمل الميداني، الملاحظـة، الملاحظة بالمشاركة والمقابلات المتعمقة، والتصوير الفوتوغرافي بالإضافة إلـى السجلات والبيانات الإحصائية. وسأعرض لها فيما يلي باختصار :

أ- دليل العمل الميداني: استعانت الباحثة بدليل عادات الطعام وآداب المائدة[1] كنبراس اهتدت به أثناء الجمع الميداني وكموجه للملاحظات المختلفة. وقد كـان تطبيق الدليل هدفاً تسعى إليه الدراسة، بحيث كان من أهـم أهـداف الدراسـة محاولة إخضاع الدليل للرؤية النقدية من خلال محاولة اختبار واقعي له.

ولقد كان إجراء محاولة اختبار الدليل ضرورة علمية بعد أن مضى على صدوره سنوات عديدة. وترجع هذه الضرورة إلى أن الحياة الاجتماعية تمـوج بالعديد من العوامل المؤثرة التي تحدث التغيرات المختلفة. ولذا فإن تطبيقه قـد يفيد في إظهار مدى قدرته على سبر غور هذه التغيرات، ومن ثم كان الاتجـاه إلى تطبيقه في مجتمع تعرض لعدة مؤثرات أحدثت به تغيرات. فلقد كان ذلـك من أهم الأسباب التي دعت إلى اختيار قرية المعتمدية والتي قد تكـون ممثلـة لقرية مصرية أخرى تتعرض لنفس الظروف. ولقد تطلب هذا الاختبار الاتجـاه إلى تطبيق الدليل على مرحلتين :

المرحلة الأولى : تم فيها تطبيق الدليل بحالته الراهنة على ثلاث أسـر وكـانت إجابتهم بمثابة المجس الأول الذي استطاعت الباحثة من خلاله الوصـول إلـى الجوانب التي تعرضت للتغير أو تلك التـي اندثـرت وكـذا الجوانـب التـي لم تتعرض للتغير.

المرحلة الثانية : طُبق فيها الدليل بعد بلورة موضوعات الدراسة فـالدليل فـي مجموعه يضم تسعة عشر موضوعاً اشتملت على ٣٤٣ سؤالاً. ولقد وقع اختيار الباحثة على أربع موضوعات منها فقط هي:

الوجبات ومواعيدها ومكوناتها، أكلات المناسبات، الخبز، آداب المائدة. ويرجـع اختيار تلك الموضوعات إلى الاعتبارات التالية :

١- أن موضوع "الوجبات" من الموضوعات الهامة في عادات الطعام حيث إنـها تتكرر على مدار اليوم. فهي تمارس مرات ومرات في اليوم الواحد، فلا تنقضي ساعة دون أن يمر الإنسان بتجربة طعامٍ أو شـرابٍ سـواء داخـل منزلـه أو خارجه. وهي من أكثر الجوانب تعرضاً للتغير نظراً لارتباطها بـالمرأة. فـهي

---

(١) علياء شكري، الدراسة العلمية لعادات الطعام وآداب المائدة، الجزء الرابع، مرجع سابق.

التي تقوم بالدور الأكبر في تنفيذ التجديدات التي تطرأ على نوعية أطعمة الوجبات، وهي التي تؤثر بدخولها إلى ميدان العمل العام (خارج البيت) بإحداث تعديلات هامة على الوجبات التي يتناولها أفراد أسرتها.

٢- تعد "أكلات المناسبات" من أكثر الموضوعات ذات الصلة الوثيقة بإحياء التراث والحفاظ عليه، كما أن الطعام يمثل بؤرة هذه الاحتفالات سواء منها الدينية أو الاجتماعية، أو تلك المرتبطة بالمواسم الزراعية أو الأعياد الشعبية. فهناك -على الرغم من الاتجاه العام للتطور- ارتداد إلى الماضي مما يزيد التمسك بإحياء تلك المناسبات.

٣- يحظى موضوع "الخبز" بقدر من الاهتمام على مستوى أفراد المجتمع المصري بصفة عامة وأفراد مجتمع البحث بصفة خاصة، حيث يتميز بمنزلة خاصة في تراث المعتقد الشعبي. وهو يمثل العمود الفقري للغذاء في قطاعات ضخمة من الشعب، فبدونه لا يكون الطعام طعاما، ولا يكون هناك اطمئنان من الإنسان على استمرار وجوده المادي وقدرته على الحياة.

٤- وفيما يخص موضوع "آداب المائدة"، يرجع الاهتمام بدراسته، إلى أنه يحظى من وجهة النظر الدينية بأكثر قدر من الاهتمام، لارتباطه بالعديد من القيم والتعاليم الإسلامية، كما أن دراسته تظهر مدى تأثير البعد الديني على آداب المائدة. ويمكننا هذا المجال من التعرف بشكل علمي حي على قيم التنشئة الاجتماعية من خلال فهم الدور الذي تلعبه الأسرة في إكساب أفرادها مثل هذه القيم والتعاليم الدينية.

وعلى الرغم من اختيار الباحثة لهذه الموضوعات. إلا أنها لم تستطع أن تفصل باقي الأجزاء المرتبطة بعادات الطعام فصلاً تاماً أو تتجاهلها كليةً، لأنها ذات صلة وثيقة بالموضوع. ونظراً لضخامة عدد الأسئلة رأت الباحثة أن تستعين ببعض الأسئلة من الموضوعات المختلفة وتضمها مع بقية الأجزاء التي وقع الاختيار عليها للتطبيق. وقد ترتب على ذلك أن أجرت الباحثة بعض التعديلات على ترتيب الأسئلة وإدماج بعض الأسئلة، أو إضافة أسئلة جديدة لبعض الأجزاء. ولقد روعي إضافة بُعد التغير إلى جميع الأسئلة المطبقة على أفراد مجتمع البحث باعتباره من الأهداف الهامة التي تسعى الدراسة لاختبارها ويمكن تبين هذه التعديلات في الملحق رقم (١).

ب- الملاحظة: أفادت تلك الأداة في ملاحظة مجتمع البحث بصفة عامة من حيث حالة الشوارع ونمط المساكن والباعة، والأزياء، والمحلات المخصصة لبيع مختلف أنواع الأطعمة. ثم امتدت الملاحظة إلى داخل المسكن لتشمل

السلوك الفعلي للأفراد داخل الأسرة سواء خلال طهو الطعـــام وإعـــداد الخـــبز وأكلات المناسبات أو طريقة الجلوس إلى المائدة وترتيبها، وطريقة تناول الطعام والأدوات الخاصة بذلك. هذا وقد ساعد التدوين المنتظم لهذه الملاحظـــات بعـــد انقضاء يوم العمل الميداني في تحليل الكثير من الجوانب المتعلقة بعادات الطعام وآداب المائدة.

وخلاصة القول، أن الملاحظة أفادت في تكوين تصـــور أقـــرب إلـــى الاكتمال عن طبيعة المواقف المدروسة. ولكن الملاحظة لم تكن لتفيد على الوجه الأكمل لو لم تستخدم إلى جانبها في أكثر من الأحيان الملاحظة بالمشاركة.

ج- **الملاحظة بالمشاركة:** اقتضى موضوع البحث لجوء الباحثة إلى الملاحظة بالمشاركة. وذلك لتشجيع المبحوثين وتحقيق التآلف وتجنب الرهبة من الباحثـــة. فشاركت الباحثة في كثير من المناسبات الدينية أو الاجتماعية، وهي مناســـبات مشحونة بالكثير من الطقوس مثل تلك التي تمارس في الاستعدادات لقدوم شـــهر رمضان أو الاستعداد لقدوم عيد الأضحى، بالإضافة إلـــى الاحتفـــال بالمواســـم الدينية المختلفة. حيث كانت المشاركة في أثناء إعداد بعض الأطعمة الخاصـــة بهذه المناسبات كالكعك، البسكويت والرقاق...إلخ.

وشاركت الباحثة أيضاً في مهمة إعداد الخبز للتعرف على أنواعه ومراحله المختلفة. بالإضافة إلى مشاركتها في الاحتفالات الخاصـــة بـــالميلاد والـــزواج والوفاة للتعرف على المأكولات المقدمة في هـــذه المناســـبات والقـــائمين بـــها، ومشاركة الأهل والجيران في إعدادها. ومن خـــلال الحضـــور والمشاركـــة استطاعت التعرف على طرق تقديم الطعام وترتيب المائدة والأدوات الخاصـــة بها. وقد شاركت الباحثة أفراد الأسرة طعامهم للتعرف على طريقة إعداد بعـض الأطعمة، مما كان له أثر في دعم الألفة بين الباحثة والمبحوثين وإحساسهم إنـــها تشاركهم حياتهم بصورة طبيعية.

د- **المقابلات:** أجرت الباحثة نوعين من المقابلات. مقابلات أولية ومقـــابلات متعمقة، وقد كانت بعضها فردية والأخرى جماعية. ويغلب على المقابلات التـــي تجرى في الريف صفة المقابلات الجماعية ويرجع ذلك إلـــى: طبيعـــة الحيـــاة الريفية التي تتسم بعدم العزلة، ثم إجراء مقابلات غير مقننة مع الإخباريين مـــن وقت لآخر للتأكد من صدق المعلومات والرجوع إليهم، هذا إلى جـــانب إجـــراء مقابلات مع أصحاب بعض الحوانيت التي تم افتتاحها بالقرية حديثاً والمخصصة لبيع الحلوى والفاكهة وبعض الأطعمة مثل الكشرى...إلخ. كما أجرت الباحثـــة مقابلات مع أصحاب الأفران الخاصة ببيع الخبز للتعرف على ظروف افتتـــاح

هذه المحال ومدى الإقبال عليها ونوعية المأكولات التي تباع فيها، وتلك التي يكثر عليها الطلب وما إذا كان هناك تغير في هذه النوعية.

١- **المقابلة الأولية:** أجرت الباحثة مقابلات أولية مع أحد أفراد مجتمع البحث واتخذته إخبارياً رئيسياً، وقد حرص على مساعدة الباحثة في التعرف على عدد من الأسر الكبيرة إلى جانب التعرف على أسرة الزوجة. وقد امتدت المقابلات إلى الجيران المقربين من هذه الأسر بالإضافة إلى أن هذه المقابلات قد شملت الكثير من الأحاديث العامة بهدف كسب ثقة أفراد المجتمع. وكانت هذه الأسر مدخلاً عبرت عليه الباحثة للعديد من أسر المجتمع. هذا إلى جانب إجراء عدد من المقابلات مع أفراد بعض الجمعيات التي تتكفل بأسر الفقراء والتي تتبع "وزارة الشئون الاجتماعية" والتي استطاعت الباحثة عن طريقها التوصل إلى اختيار الأسر الفقيرة.

٢- **المقابلة المتعمقة:** هي تلك المقابلات التي تمت مع الأسر المختارة للدراسة والتي تم فيها تطبيق دليل عادات الطعام وآداب المائدة، ولقد شملت تلك المقابلات أفراد الأسر جميعاً وكانت تتم بواقع مرتين أو ثلاث مرات في الأسبوع بصفة منتظمة. بالإضافة إلى المقابلات التي تمت على مدار العام تبعاً للمناسبات الدينية والاجتماعية المختلفة. ولقد أفادت تلك المقابلات الباحثة كثيراً وكان لها دوراً في إثراء موضوع البحث بالكثير من المعلومات وخاصة ما يتعلق بالتغير في الطعام وعاداته، وأصنافه، ووجباته والمعتقدات المرتبطة به.

وقد وجدت الباحثة أن كثيراً من الموضوعات التي كانت تطرح للمناقشة لا تستحسن الأسر الحديث فيها، وخاصة تلك المتعلقة بالطعام حيث إنهم يضربون عليها حصاراً من السرية تجنباً للحسد.

هـ- **التصوير الفوتوغرافي:** يعد التصوير الفوتوغرافي وسيلة من أهم وسائل توثيق الملاحظة والتي تسهم في إثراء المادة الميدانية، حيث تساعد في إظهار الجوانب التي تشير إليها الباحثة في الدراسة الميدانية، فقد نجح التصوير في إعطاء صورة عن مجتمع البحث والتغيرات التي طرأت عليها. وعلى سبيل المثال الأزياء، والمساكن والمحال التي افتتحت مؤخراً، وقد امتد النطاق في التصوير ليشمل المساكن من الداخل من حيث الأثاث والأدوات إلخ. هذا إلى جانب مساهمة التصوير في إيضاح بعض الممارسات الخاصة بعادات الطعام والتي من أهمها: إعداد الخبيز والأدوات المستخدمة، وإعداد الكعك والتغيرات التي طرأت عليه من حيث الحجم وطرق تسويته.

ولقد استعصى على الباحثة تصوير بعض الجوانب المتعلقة بتناول الطعام

سواء المرتبطة بالأسرة أو الخاصة بالولائم التي تقدم فيها الأطعمة المختلفة. فقد رفض بعض أفراد مجتمع البحث التصوير لهم أثناء تناولهم للطعام في إحدى الاحتفالات ونسبوا ذلك إلى قولهم: "إن أهل المنزل يأتون بالناس ليعيبوا عليهم وهم بيأكلوا ويخلوا بتوع مصر يقولوا عليهم فلاحين".

و- **السجلات الإحصائية:** أفادت السجلات التي لجأت إليها الباحثة في مجتمع البحث، وخاصة تلك التي توفرت بالمجلس القروي والجمعيات الزراعية في التعريف بالأنشطة التي يمارسها أفراد المجتمع والتغيرات التي طرأت عليها. كما كان للبيانات الخاصة بالمدارس دوراً في التعرف على مدى انتشار التعليم في مجتمع البحث خاصة بالنسبة للإناث. ولقد كان للإحصاءات الصادرة عن "الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء" الدور الهام في التعرف على الفئات التعليمية والمهنية، وعدد السكان وتقسيمهم النوعي والديني والمهني.

وقد أفادت تلك المعلومات في الكشف عن العلاقات المتغيرة والعادات المرتبطة بالطعام وآدابه، على الرغم من أن صدورها قد مضى عليه أكثر من عشر سنوات. وقد توجهت الباحثة إلى الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء للحصول على البيانات الحديثة إلا أن بعضها كان لا يزال تحت الإعداد.

٣- المنهج الإيكولوجي:

يتجلي الارتباط بين البيئة الإيكولوجية والجانب الذي تدور حوله دراستنا لعادات الطعام وآداب المائدة في تغير الكثير من جوانبها نتيجة لموقع القرية بالقرب من مدينة الجيزة، وزيادة الاتصال بينهما، مما نتج عنه أن أصبحت المدينة مركز إشعاع بالنسبة لسكان القرية نتيجة لانتقال بعض التأثيرات إليها. مما أدى إلى تغير في بعض الجوانب لهذه العادات[١].

فقد كان للمنهج الإيكولوجي فضل في فهم تغير نمط المساكن بالقرية، سواء من حيث الشكل الخارجي. (أي الاتجاه في بناء المنازل بالطوب الأحمر ومن عدة طوابق). وقد أثر ذلك على تغير بعض عادات الطعام من خلال الاتصال الثقافي بينهم وبين أهل القرية من خلال علاقات الجيرة. هذا إلى جانب تغير نمط المساكن من حيث التقسيم الداخلي للمسكن.

وساعد هذا المنهج على تفسير السبب في إلغاء الفناء الداخلي الواسع

---

(١) محمد الجوهري، عبد الله الخريجي، طرق البحث الاجتماعي، دار الثقافة والنشر والتوزيع، القاهرة، ١٩٨٣، ص٢٢١.

الذي تلتف حوله الحجرات، ليحل محله عدد من الحجرات التي تسمح بوجود أكبر عدد ممكن من المستأجرين.

وقد تطلب الاستعانة بالمنهج الإيكولوجي استخدام بعض أدوات جمع المادة والتي منها الملاحظة، وخاصة تلك المتعلقة ببعض الأطعمة التي تم بيعها والتي لم تكن معروفة من قبل. هذا بالإضافة إلى الاستعانة بالإحصاءات المختلفة من القرية مثل التعليم، والنشاط الزراعي وتوزيع الملكية الزراعية. ولقد أسهم المنهج الأيكولوجي في تحديد الخصائص الفيزيقية لمجتمع البحث.

٤- منهج دراسة المجتمع المحلي :

تلعب مؤسسات المجتمع المحلي الرسمية وغير الرسمية دوراً في صياغة حياة أعضائه صياغة قد تؤدى إلى إظهار مدى خصوصية مجتمع البحث في القرية.

وإذا انتقلنا إلى دور كلا النمطين من المؤسسات في صياغة وطبع أفراد المجتمع بسمات خاصة بهم نجد أنه بالنسبة للمؤسسات الرسمية لا نستطيع أن نغفل الدور الذي تقوم به الوحدة الصحية بالقرية من الناحية الصحية، وذلك من خلال ما يقوم به مكتب الصحة من الإشراف على صحة البيئة من حيث النظافة العامة، ومراقبة الأغذية والتأكد من سلامتها ومراقبة الباعة بالأسواق، كما كان لبناء المدارس بالقرية دوراً في ازدياد عدد المتعلمين سواء الذكور أو الإناث. وقد انعكس ذلك على توسيع إدراك الفتيات حيث أصبحت الفتاة المتعلمة تعرف كل ما هو جديد من أثاث في المنزل وأدوات أو الأساليب المرتبطة بالطعام وطرق إعداده وتقديمه وتناوله ورفض كل ما هو قديم.

كما تلعب الجمعيات المختلفة في القرية دوراً لا يستهان به في حياة أبنائها حيث نجد الجمعية الزراعية وإرشاداتها التي تحافظ من خلالها على تنمية المحاصيل وتوجيه الفلاحين إلى تغيير محاصيل القرية الرئيسية من القطن إلى الخضروات تبعاً لسياسة وزارة الزراعة التي رفعت الدورة الزراعية عن قرى محافظة الجيزة.

وعن دور المؤسسات غير الرسمية لا نستطيع أن نغفل الدور الذي لعبته الحوانيت التي افتتحت حديثاً بالقرية والتي سهلت على أبنائها الحصول والتعرف على الكثير من المأكولات المختلفة بدلاً من التوجه إلى حوانيت المدينة لشراء مثل هذه الأطعمة والمأكولات التي تعد حديثة وجديدة في مجتمع البحث. ونذكر من هذه الحوانيت تلك المتخصصة في بيع الفول والطعمية والكشري، بيع

العصائر، الأفران الأفرنجية، السوبر ماركت، بيع الدواجن...إلخ.

وتلعب الجمعيات الأهلية المختلفة دوراً في خدمة أفراد مجتمع البحث بهدف خلق روح المشاركة الاجتماعية بينهم، حيث نجد هذه الجمعيات تقدم خدمات في حالات الوفاة، من حيث الحصول على ما يلزم الدفن والجنازة، وخدمات في حالات المرض من خلال الحصول على تذاكر الكشف مجاناً وصرف الأدوية من أحد المستوصفات التي يتم التعامل معها فيما يخص الخدمات العلاجية التي تتولى الجمعية الإشراف عليها.

وبالإضافة إلى الأنساق التي أشرنا إليها قادت دراسة المجتمع المحلي إلى الاهتمام بدراسة المشاركة الاجتماعية بين أبناء القرية بمعنى "كيف يتفاعل أفراد المجتمع المحلي من أجل إشباع حاجاتهم في التواصل الاجتماعي"[(١)].

ويتضح ذلك من خلال المجالات والمناسبات التي تتم فيها هذه المشاركة، من ذلك مناسبات السبوع، الزواج، والوفاة، وذلك من خلال المساعدات المختلفة التي يقدمها الأفراد لبعضهم البعض في هذه المناسبات، ويتجلى ذلك في المساعدة في إعداد أنواع معينة من الأطعمة مثل الخبيز وإعداد كعك العيد. وقد تتمثل المشاركة في الامتناع عن تناول بعض الأطعمة للمشاركة في حالة حدوث وفاة في إحدى الأسر.

ومما سبق نستطيع القول: أن منهج الدراسة في المجتمع المحلي يتطلب الاهتمام ببعدين هما: النطاق الجغرافي، والعلاقات المتبادلة بين الأفراد لأثرها في إحداث ديناميات التغير في مجتمع البحث ويتم ذلك من خلال وضع بعض النقاط في الاعتبار، منها دراسة موقع القرية (الحيز) من حيث دراسة موقع القرية وتأثير متاخمتها للمدينة العاصمية في زيادة عمليات الاتصال بينهما الأمر الذي لعب دوراً في عملية انتقال التراث من المدينة إلى القرية وانعكس على تغير بعض جوانب عادات الطعام وآداب المائدة. وأما الخلفية الاجتماعية للأفراد، فيظهر ذلك من حيث الاختلاف الطبقي لأفراد مجتمع البحث، وتأثير ذلك في اختلاف العادات المتعلقة بعادات الطعام داخل كل طبقة وحركة الصعود والهبوط لهذه العادات بين الطبقات وأثر التغيرات المختلفة على اتجاه هذه الحركة. أما الأنماط الثقافية فهي متمثلة في الرموز الخاصة بالسلوك والعادات والتي تميز أهل القرية عن غيرهم من القرى الأخرى، وتعطي لهم نوعاً من الخصوصية. ويظهر التفاعل الفردي والجماعي في المشاركة الاجتماعية للأفراد

---

(١) محمد الجوهري، عبد الله الخريجي، طرق البحث الاجتماعي، مرجع سابق، ص٢٠٥.

سواء في المناسبات الاجتماعية كالميلاد والزواج أو في حالة الأحزان (الوفاة) أو المناسبات الدينية المختلفة، ويظهر ذلك من خلال تقديم المساعدة في إعداد أنواع الأطعمة التي تقدم في هذه المناسبات، وكذلك تبادل أنواع من الأطعمة كرمز للتفاعل وحميمية العلاقات، كما يظهر هذا التفاعل أيضاً في علاقات الجيرة بين أفراد مجتمع البحث وبين السكان الوافدين للإقامة بالقرية الأمر الذي لعب دوراً في تغير عادات الطعام. هذا ولم تغفل الدراسة محاولة التعرف على التفاعل الفردي والجماعي داخل الأسرة، وذلك من خلال محاولة الوصول إلى توزيع القوة داخل الأسرة بمعنى من يملك زمام القوة داخل الأسرة فيما يخص عادات الطعام هل هي الحماة أم الزوج ومدى اختلاف ذلك تبعاً لنمط الأسرة. وقد أظهرت الدراسة حدوث تغير في مراكز القوة داخل الأسرة حيث كانت ربة الأسرة (الحماة) في نمط الأسرة الممتدة هي التي تملك زمام القوة، أما الآن فقد انتقلت القوة إلى الزوجة خاصة في حالة الأسرة النووية التي نالت فيها المرأة حظاً من التعليم وخرجت إلى ميدان العمل مما يعطي مؤشراً على تغير عادات الطعام من حيث تبني تقديم أنواع جديدة من الأطعمة إلى جانب الطرق التقليدية لإعداد الطعام.

٥- منهج دراسة الحالة:

يهدف موضوع بحثنا إلى دراسة ديناميات التغير التي طرأت على التراث الشعبي من خلال دراسة عادات الطعام وآداب المائدة، والتغيرات التي طرأت عليها داخل مجتمع البحث.

لذا فقد تطلب تحقيق هذا الهدف الاستعانة بمنهج دراسة الحالة، حيث يمكننا من خلال دراسة حالات بعينها دراسة متعمقة للوصول إلى التغيرات التي طرأت في حياة هذه الأسر باعتبار أن هذه الحالات تمثل مركباً أو تشكيلاً من العوامل التي تؤثر في وجودها داخل حدود مجتمع معين[١].

وقد تم اختيار الأسرة كموضوع للملاحظة والمعايشة كحالة للدراسة المتعمقة. وقد وضعت الدراسة عدة أبعاد مكنتها من اختيار حالات الدراسة. وهذه الأبعاد هي :

(أ) البُعد المهني: راعت الدراسة أن تكون هذه الحالات ذات اختلاف مهني يمثل بقدر الإمكان المهن السائدة في مجتمع البحث، مما قد يوضح أثر التغير في البناء الاجتماعي للقرية في ظهور أنماط مهنية جديدة.

---

(١) محمد الجوهري وعبد الله الخريجي، مرجع سابق، ص١٦٩.

(ب) **البُعد الطبقي:** كما راعت الدراسة في اختيارها للحالات أن تمثل التنوع الطبقي في مجتمع البحث، وذلك حتى يمكن الوصول إلى اختلاف العادات طبقياً، وكذا ديناميات التفاعل الطبقي. وذلك من خلال محاولة الوصول إلى أثر العوامل التي غيرت البناء الاجتماعي للقرية داخل كل طبقة وأثر ذلك في الحراك الطبقي.

ومن الجدير بالملاحظة أن التقسيم الطبقي لهذه الحالات قد استند على عدة محكات موضوعية (الملكية، التعليم، المهنة)، ومحكات معنوية تقوم على الأصل ورأي أفراد مجتمع البحث حول تقسيم الطبقات في المجتمع.

(ج) **البُعد الجيلي:** حيث رأت الدراسة ضرورة رؤية التغير من خلال جيلين أو أكثر داخل الأسرة [كبار السن، شباب، أطفال] مما يتيح التعرف على عادات الطعام فيما مضى، والشكل الحالي لها وأسباب التغير والعوامل التي أدت إلى حدوثه.

وتشير الباحثة إلى الصعوبات التي واجهتها في اختيار الحالات، خاصة من الطبقة العليا. حيث لم يعد التعليم، والمهنة، والملكية، والأصل أساساً في اختيار الطبقة العليا في القرية. بل لاحظت أن الملكية هي الأساس في ارتفاع المستوى الاقتصادي والاجتماعي، خاصة العقارات والسيارات. إلى جانب عدد الأفدنة خاصة بعد ارتفاع ثمن الفدان من الأرض الزراعية التى تحولت إلى مساكن. أما التعليم والمهنة بلا ملكية فليس لهما أي دلالة. إلى جانب ظهور عامل آخر يدل على ارتفاع المستوى الاجتماعي والاقتصادي للأسرة ألا وهو عامل "الحضرية أو المدنية" ويشار إلى ذلك بهذه العبارات : *"العيلة دي متمدنة زي بتوع مصر". "دول لابسين وفارشين بيوتهم زي اللي بييجوا في التليفزيون". "بياكلوا الأكل بتاع البندر". "بيطبخوا زي بتوع مصر". "بياكلوا بالشوكة والسكينة زي أهل المدينة".*

ومن العبارات والأقوال السابقة يتضح لنا: أن هناك عاملاً هاماً يدخل في تحديد الطبقة العليا وهو مظهر الحضرية والتشبه بأهل المدن، إلى جانب الأصل الطيب والتعليم والثروة. فاذا توفر كل ذلك أصبحوا ينتمون إلى الطبقة العليا.

وقد راعت الباحثة في اختيار الحالات أن تكون هذه الأسر قد عاصرت التغير. وطبقاً للمحددات السابقة تم تحديد تسع أسر للدراسة.

ثالثاً: اختيار حالات الدراسة

تم اختيار حالات الدراسة وفقاً لثلاث مراحل :

١- مرحلة المسح:

وقد أجريت هذه المرحلة في بداية العمل الميداني، أي بعد الانتهاء من الدراسة الاستطلاعية، وذلك بهدف الكشف عن الفروق الواضحة المعالم في مجتمع البحث وتقسيم المجتمع إلى مناطق إيكولوجية حتى يتسنى للباحثة التوصل إلى الفروق الدالة لموضوع الدراسة بين المناطق المدروسة. لذا فقد تم تقسيم المجتمع إلى ثلاث مناطق إيكولوجية تتسم كل منها بخصائص اجتماعية وثقافية متشابهة. وقد أطلق على كل منطقة اسماً وفقاً لخصائصها الأيكولوجية ولأقوال الإخباريين وهذه المناطق هي :

١- منطقة المدخل والشارع الرئيسي. ٢- منطقة السوق.

٣- المنطقة الزراعية.

ومن خلال هذا التقسيم تم اختيار حالات الدراسة المتعمقة.

٢- مرحلة اختيار الحالات:

وقد تم فيها إجراء دراسة متعمقة للثلاث مناطق وذلك بهدف اختيار حالات الدراسة المتعمقة البالغ عددهم تسعة حالات ممثلين لكافة الشرائح الطبقية لمجتمع البحث باستخدام دليل عادات الطعام مع إجراء بعض التعديلات التي ورد ذكرها في الملحق رقم (١) وجاء توزيعهم كالآتي :

المنطقة	الطبقة		
	عليا	وسطى	دنيا
منطقة المدخل والشارع الرئيس	١	١	١
منطقة السوق	١	١	١
المنطقة الزراعية	١	٢	-

وقد تم الاختيار عن طريق :

١- الإخباريين. ٢- حالات تم اختيارها عن طريق تدخل الحالة نفسها.

٣- حالات تم اختيارها عن طريق المقابلات الحرة في شوارع القرية(*).

(*) انظر حالات الدراسة المتعمقة الملحق رقم (٢).

وقد لعبت المقابلات مع هذه الأسر دوراً فعالاً في جمع المادة المطلوبة فقد بدأت بالمقابلات الأولية ثم المقابلات المتعمقة.

٣- مرحلة اختبار البيانات:

تمت هذه المرحلة بعد الانتهاء من دراسة الحالات المتعمقة، وذلك بهدف التوصل إلى عمومية وشمولية البيانات التي ارتبطت ببعض القضايا النظرية والمنهجية، وكذلك تدعيم صحة البيانات التي تم الحصول عليها خلال النتائج الأولية للدراسة، وقد تم ذلك على مرحلتين :

١- الاختبار المتعمد عن طريق المقابلات المتعمقة لعدد ٣٠ أسرة وباستخدام نفس الدليل ممثلين لكافة الشرائح الطبقية والمهنية. وقد تم توزيعهم جغرافيا وطبقياً على النحو التالي :

توزيع الأسر حسب المناطق

المنطقة					
المدخل والشارع الرئيسي		السوق		الزراعية	
عدد الأسر	%	عدد الأسر	%	عدد الأسر	%
١٠	%٣	١٠	%٣	١٠	%٣

توزيع الأسر حسب الانتماء الطبقي

عليا		وسطى		دنيا	
العدد	%	العدد	%	العدد	%
١٠	%٣	١٠	%٣	١٠	%٣

وقد أكدت نتائج المقابلات التي أجريت مع ٣٠ أسرة صحة البيانات التي وردت من دراسة الحالة المتعمقة وهذا ما يؤكد دقة دراسة الحالة كأداة منهجية.

٢- الاختيار العشوائي : وقد تم بهدف الكشف عن معدل انتشار الفرن في مجتمع البحث كأحد العناصر الثقافية المادية الريفية. وقد استخدم في ذلك استمارة أولية احتوت على ثلاثة أسئلة رئيسية عن وجود الفرن بالمنزل، والحصول على الخبز، ومن الذي يقوم بإعداد الخبز منزلياً، وقد طبقت هذه الاستمارة على ٨٤ أسرة موزعة على المناطق الثلاث بمعدل ٢٨ أسرة على كل

منطقة (انظر استمارة معدل الانتشار في الملحق رقم ٣).

رابعاً: فترة العمل الميدانى

تتابعت مراحل العمل الميدانى على النحو التالى:

المرحلة الأولى : الدراسة الاستطلاعية : وقد تضمنت هذه المرحلة اختيار مجتمع البحث حيث تم فيها زيارة لعدة قرى بهدف اختيار قرية تتوافر فيها بعض المحكات التي تهدف الدراسة إلى اختيار التغير في ضوئها. ومن هذه القرى كانت قرية "أبو النمرس"، قرية "أبو رواش"، "كفر برك الخيام". إلى أن وقع الاختيار على قرية "المعتمدية" لتكون مجالاً للبحث الميداني. وقد اشتملت الدراسة على تطبيق بعض أسئلة الدليل؛ وذلك بهدف الوصول إلى عوامل التغير ومدى انعكاسها على عادات الطعام، كما شملت هذه المرحلة أيضاً جمع المعلومات والبيانات اللازمة عن القرية.

المرحلة الثانية : الدراسة المتعمقة : وبدأت هذه المرحلة بعد الانتهاء من مرحلة الدراسة الاستطلاعية وركزت على جمع المادة الميدانية بصورة متعمقة من خلال الإخباريين وحالات الدراسة، بالإضافة إلى الملاحظة ومعايشة مجتمع البحث والحالات المدروسة خلال فترة العمل الميداني.

المرحلة الثالثة : اختبار صحة البيانات : وذلك بهدف تأكيد وتدعيم اختبار صحة البيانات التي تم جمعها باستخدام دراسة الحالة المتعمقة، وكذلك تلك التي تم الحصول عليها خلال النتائج الأولية للدراسة.

الفصل الرابع

الملامح العامة لمجتمع الدراسة

أولاً : الموقع وإيكولوجية القــرية

تعد المعتمدية(*) إحدى قرى محافظة الجيزة التابعة لمركز إمبابــة إداريــاً، حيث تقع في الشمال الشرقي للمحافظة، وفي الجنوب الشرقي لمركــز إمبابــة. ويبلغ عدد سكانها ٥٤٦٩٢٠ نسمة وفقا لتعداد ١٩٨٦. ولذا فهي مــن القــرى الكبيرة نوعاً ما (انظر الخريطة رقم ١). ويحد القرية مجموعــة مــن القــرى: فمــن الشمال قرية البراجيل وباشتيل وكمبرة، ومن الجنوب قرى صفــط اللبــن وزنين، ومن الشرق مزلقان ناهيا ومنطقة بولاق، ومدينــة المهندســين، ومــن الغرب كفر برك الخيام وناهيا ومركز إمبابة.

ومما تقدم يتضح أن القرية تشغل موضعاً جغرافياً متميزاً، حيث تعــد أول قرية تلي شارع ناهيا الذي يربط بين حي المهندسين الذي يعد أحــد الأحيــاء الراقية بمدينة الجيزة وبين قراها (انظر الخريطة).

ولعل هذا الموقع يدلنا على مدى قرب القرية من مدينة القاهرة، وكذا علــى مدى خصوصية هذا الموقع وتميزه حيث أدى إلى ســهولة الاتصــال بالمدينــة وسهولة الانتفاع بمميزات القرى. وقد لعب ازدياد وتطور وسائل المواصــلات دوراً في تدعيم هذا الاتصال، الأمر الذي أدى إلى اكتساب هذا المجتمع كثــيراً من سمات التحضر، التي انعكست في سلوك أبناء القرية. ويرى جمال حمــدان "أن العلاقة بين المدينة والريف علاقة تكاملية حيث تمثل المدينة نــواة الإقليــم الريفــي الــذي يتبلــور حولــها. كمــا يقــول "راؤول بلانشــار"

(*) أشار بعض الإخباريين إلى أن المعتمدية تعني الاعتماد على الله، أو التوكــل علــى الله. ومعناها بلغة أفراد مجتمع البحث، "إعتمد" أو "إتوكل". وقد أشار بعض الإخباريين إلى أن هذا الاسم جعل أفراد مجتمع البحث يتسمون بالتدين عن غيرهم من القرىُ الأخرى المحيطة بهم.



خريطة رقم (١)

أن المدينة هي الرأس والإقليم هو الجسم. والواقع أن الدور الإقليمي للمدينة لا يقصد به العلاقات مع الريف المجاور فقط، وإنما علاقات هذا الريف بالمدن والأقاليم الأخرى البعيدة، حيث تبدو العلاقة متبادلة وليست فقط من جانب واحد. وتشتد هذه العلاقة كلما تطور الريف"(١).

ويمكن أن نتبين مدى هذا الاتصال الذي أشار إليه جمال حمدان بين مجتمع قرية البحث والمجتمع الخارجي في الجوانب التالية :

أ- المواصلات التي تربط القرية بالمجتمع الخارجي:

يجمع أفراد مجتمع البحث على أن وسيلة المواصلات الوحيدة التي كانت تربط القرية بالمجتمع الخارجي فيما مضى كانت تقتصر على عربات الكارو، والتي كانت تستخدم لنقل البضائع إلى المجتمع الخارجي، أو لنقل أبناء القرية إلى مجتمع المدينة لأداء بعض المهام أو لشراء بعض الاحتياجات، حيث كانت القرية تعتمد على المدينة كسوق تجاري وذلك بالنسبة لمستلزمات الحياة غير اليومية. ومن ذلك مثلا مستلزمات جهاز العروس أو مستلزمات الأسرة التي لا تتوفر داخل القرية مثل أواني وأدوات الطهي والأثاث...إلخ.

وقد ازداد حجم السكان بالقرية مع هجرة بعض سكان المدن نتيجة للانفجار السكاني خاصة بالنسبة للمدن القريبة وزحفهم إلى القرى المجاورة للإقامة بها، ومع ارتفاع نسبة الاتجاه إلى التعليم وعدم وجود مدارس للتعليم الإعدادي والثانوي بالقرية ازداد الاتجاه إلى الالتحاق بمدارس القاهرة والجيزة. وهكذا لم تعد عربات الكارو قادرة على مواكبة هذا التغير. ولقد ساعد إعادة رصف طريق ناهيا وهو الطريق الرئيسي الذي يربط القرية بمدينة القاهرة ويربط بينها وبين القرى المجاورة لها على زيادة وانتشار وسائل المواصلات المتنوعة، وفي مقدمتها سيارات الميكروباص، حيث ازداد عددها زيادة ملحوظة وكثر الطلب عليها وأصبحت تمثل مجالا جديدا لفرص العمل بين أبناء القرية.

هذا فضلا عن أن الوحدة المحلية بناهيا -التي كانت تتبعها القرية إداريا قبل نقلها إلى صفط اللبن- قد قامت بإنشاء خط ميني باص في منتصف الثمانينيات يبدأ من قرية ناهيا وينتهي ببولاق الدكرور مارا بكفر برك الخيام والمعتمدية. وفي نهاية التسعينيات ظهر خط أتوبيس لهيئة النقل العام ليربط ما بين منطقة بولاق والهرم مرورا بالقرى السابقة.

---

(١) جمال حمدان، جغرافية المدن، ط٢، عالم الكتب، ١٩٧٧، ص٣٢٥.

ب- علاقات تجارية:

لعبت العلاقات التجارية بين هذه القرى والمدينة دوراً في زيادة الاتصال بينهما. وتظهر الدراسة أن القرية كانت ولا تزال ترتبط بعلاقات تجارية مع المدن القريبة (القاهرة-الجيزة)، إلا أن الدراسة تشير إلى حدوث تغير في نوعية العلاقات وحجمها، حيث كانت القرية تعتمد على المدينة كسوق تجاري في كافة احتياجاتها (بخلاف الخضروات والفاكهة والمواد التموينية). وقد أدت زيادة الاتصال سواء من خلال الزحف العمراني من المدينة إلى القرية أو من خلال اتجاه أبناء القرية إلى المدينة للتعليم والعمل، وكذا سهولة وسائل المواصلات، إلى أن أصبحت القرية تمثل سوقاً تجارياً له متطلباته الخاصة. ومن ثم اتجه البعض سواء من أبناء القرية أو من بعض تجار المدينة إلى افتتاح المحال التي تقدم السلع التي يحتاجها أبناء القرية، والتي ازدادت بنمو الاتصال بالمدينة حجما وكثافة، حيث أصبح هناك تطلع للحصول على منتجات تشبه تلك المستخدمة في المدينة. فظهرت محلات العصائر، ومحلات السوبر ماركت (انظر الصور رقم ١ و٢).



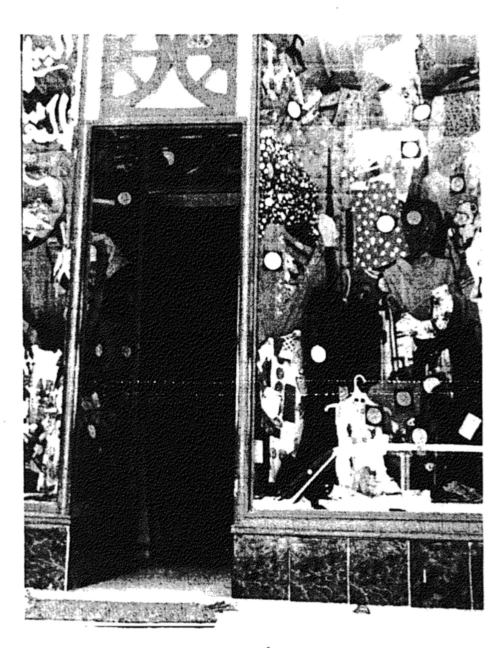
صورة رقم (١) محل لبيع العصائر والمياه الغازية
وهو ملك لأحد الأشخاص الغرباء الذين أتوا إلى القرية للسكنى والعمل



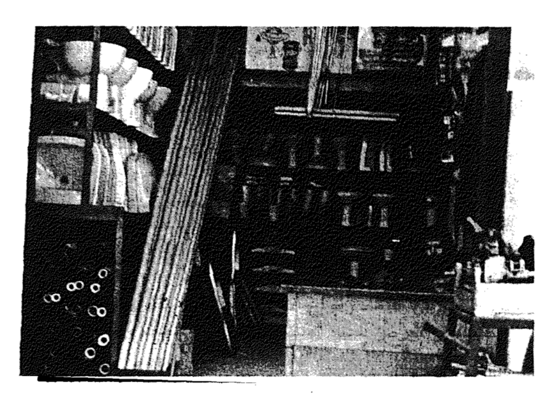
صـــورة رقم (٢) أحد محلات البقالة (السوبر ماركت) والمخصصة لبيع أنواع مختلفة من الجبن واللانشون والبسطرمة والتي تعد من الأمور الحديثة على مجتمع البحث

ومحلات بيع الفول والطعمية إلى جانب المخابز الأفرنجيـــة لبيـــع الفينـــو والبقسماط وبعض محلات مستلزمات الحيـــاة اليومية المختلفة مثـــل محـــلات تصنيع الأثاث وبيع الملابس الجاهزة والأدوات الصحية (انظر الصورة رقـــم٣) (انظر الصورة رقم٤)...إلخ.

وعلى الرغم من انتشار هذه المحلات بالقرية إلا أن العلاقات التجارية بيـن أبناء القرية ومدن القاهرة والجيزة لم تقتصر على ذلك حيث كان لقرب القريـــة من المدينة دوراً في جذب عدد من الباعة الجائلين من منطقة بولاق الدكـــرور ومعهم منتجات جديدة من الأطعمة لم تكن معروفة بالقرية من قبل مثـــل باعـــة الحلوى والفشار والأيس كريم. ومنهم من يطوف ببضاعته المحملة على عربات ومنهم من يفترشون الأرض (انظر الصورة رقم٥). ومن هذا المنطلـــق ظـــهر بعض الباعة في المواسم المختلفة مثل صانعي الكنافة والقطـــايف فـــي شـــهر رمضان.



صـــورة رقم (٣) توضح أحد محلات بيع الملابس الجاهزة



صـــورة رقم (٤) أحد محلات بيع الأدوات الصحية
وهي من الظواهر الحديثة نتيجة لحركة المعمار في المجتمع



صـــورة رقم (٥) احد بائعي الآيس كـــريم الجائلين
الذي زحف إلى المجتمع نتيجة لمتاخمة القرية لحي بولاق الدكرور

وعلى الرغم مما تقدم فقد أظهرت المعايشة الميدانية أن هناك استمراراً في اتجاه أبناء القرية إلى مدينتي القاهرة والجيزة لشراء بعض المستلزمات التي لا زالت القرية تفتقر إلى وجودها مثل محلات بيع الأحذية والأقمشة ومحلات بيع الحلوى والأسماك إلخ.

أما بالنسبة للعلاقات ما بين المدينة والقرية فما زالت المدينة تعتمد على القرية مع غيرها من قرى محافظة الجيزة كمورد للخضر وبعض المنتجات الزراعية ومنتجات الألبان. كما تعد القرية السوق التجاري الذي يتم فيه تصريف منتجات المدينة. وقد زاد هذا الاحتياج مع الزيادة السكانية لأبناء المدينة، وبذا أصبحت العلاقة بينهما علاقة تبادل وتأثير وتأثر.

ج- علاقات تعليمية:

تشير الدراسة إلى وجود ارتباط بين القرية والمدينة من الناحية التعليمية. فعلى الرغم من إنشاء المدارس الابتدائية والإعدادية بالقرية، إلا أن عدم وجود مدارس ثانوية قد أدى إلى التجاء أبناء القرية إلى المدينة للحصول على هذه الخدمات التعليمية في هذه المرحلة فقط.

د- علاقات إسكان:

أدى الزحف السكاني من أبناء المدينة نحو القرية إلى حدوث ما يمكن أن نطلق عليه "علاقة إسكان" بين أهل القرية الأصليين والوافدين إليها من المدينة. وتفيد الدراسة أن هذه العلاقة قد أحدثت نوعاً من التفاعل بينهما يظهر أثره في كثير من التغيرات التي طرأت على مجتمع البحث. وتظهر الدراسة أن علاقة الإسكان ليست علاقة ذات اتجاه واحد، بل هي تفاعلية ذات اتجاهين حيث لا تقتصر على مجرد نزوح العديد من أبناء المدن للإقامة في القرية للأسباب التي تم تناولها فيما سبق، بل تتضمن أيضاً نزوح بعض أبناء القرية -خاصة من نالوا تعليما جامعيا- للإقامة في مدن القاهرة والجيزة (خاصة من أبناء الطبقة العليا) نظرا لارتباطهم بأعمالهم، أو لأنهم وجدوا أن القرية لم تعد مكانا صالحا لإقامتهم بعد حصولهم على الدرجات العلمية الجامعية.

ومما لا شك فيه أن علاقة الإسكان لا تقتصر على مجرد حضور أفراد للإقامة بالقرية أو خروج البعض منها للإقامة بالمدينة، بل يعني الأمر وجود تفاعل بين ثقافات مغايرة تنشأ عن الاحتكاك وتؤدي إلى حدوث تغير.

ولقد أظهرت الدراسة الميدانية أثر علاقة الإسكان هذه على عادات الطعام والتي سيتم تناولها في الفصول التالية. ومن الجوانب اللافتة للنظر أيضا أن

علاقة الإسكان هذه قد أثرت في إحداث تغير في الأزياء في مجتمع البحث. ولعل القيام بجولة في مجتمع القرية يظهر مدى تعدد أنماط الأزياء بها حيث تظهر الأزياء التقليدية جنباً إلى جنب مع الأزياء الحديثة (وإن كانت لا تخالف روح القرية أيضاً). ولا يقتصر الأمر على أزياء النساء فحسب، بل يمتد ليشمل أزياء الرجال والأطفال أيضاً (انظر الصورة رقم ٦).



صورة رقم (٦) صورة لعدد من أفراد مجتمع البحث
من الأطفال والنساء ويظهر فيها تعدد أنماط الأزياء بالقرية

وإذا بدأنا بالحديث عن أزياء النساء، فنجد أن الجلباب هو النمط التقليدي السائد في الريف، والتي أشارت إليه معظم الدراسات التي تناولت الريف المصري، والذي يختلف في لونه وطريقة تفصيله حسب مناسبة ارتدائه. فهناك الجلباب الذي يرتدى في ساعات العمل، ويصنع من أقمشة خفيفة (اللينوه أو البيكه)، ويتميز بوجود قصة علي الصدر (سفرة) وانسداله باتساع، ووجود عدة كسرات في الظهر لتعطي مزيداً من الاتساع. وقد يصنع له كورنيش من أسفل أو ينسدل بدونه، كما يظهر في الصورة رقم (٧)، ليغطي القدمين. وهذا الجلباب خاص بالنساء كبيرات السن والمتوسطات العمر.



صـــورة رقم (٧) الجلباب الذي يرتدى في ساعات العمل والذي يتميز بوجود قصـــة عند الصدر محلاه بكورنيش وهي ما يعرف باسم "السفرة"

وهناك أيضاً الجلباب الذي يرتدى داخل القرية وتختلـــف نوعيـــة قماشـــه حســـب الطبقة الاجتماعية. فبين أبناء الطبقة العليا والوسطى يصنع من أقمشـــة أغلى من جلباب المنزل (حرير صناعي). وبالنسبة للطبقة الدنيا يكون من نفـــس أقمشـــة جلباب العمل. أما ملابس الخروج خارج القرية فغالباً ما تكون جلبابـــاً أسوداً من أقمشة حريرية في الصيف، والقطيفة في الشـــتاء (انظـــر الصـــورة رقم٨).



صـــورة رقم (٨) الزي الذي ترتديه النساء كبيرات السن للخروج ويظهر في الصورة أسود اللون مع غطاء للتحشم للرأس منسدلاً على الكتفين

وقد أثرت التغيرات الجديدة بالقرية على ملابس الشابات حيـــث أدت إلـــى ظهور الجلباب الجاهز الصنع، والذي يتميز بوجود رسومات وورود مشـــغولة بالقصب أو الألوان الزاهية والخيوط الذهبية. كما أثر التعلـــم، وخاصـــة بيـــن الفتيات أو السيدات اللاتي يعملن في المدن، إلى اتجاههن إلى الفستان الطويل أو الجيب والبلوزة بدلاً من ارتداء الجلباب. حتى بدا هـــذا الـــزي أكـــثر انتشـــاراً

ومألوفاً داخل مجتمع البحث(*). أما بخصوص غطاء الرأس فلقد كـان ولا زال ارتداء منديل الرأس عند أداء الأعمال المنزلية هو النمـط السـائد. أمـا عنـد الخروج خارج المنزل فيتم وضع طرحة سوداء فوق المنديـل. أمـا الفتيـات والشابات وخاصة المتعلمات وكذلك السيدة العاملة فقد اتجهن إلى ربط رؤوسهن بإيشاربات تغطي الرأس تشبها بما يجدنه لدى فتيات المدن من المحجبات.

وإذا انتقلنا للحديث عن ملابس الرجال فما زال الجلباب هو النمط السـائد لملابس معظم الرجال بالقرية، والذي يختلف نوعه حسب مناسبة ارتدائه. فهناك الجلباب الذي يرتدى أثناء العمل وخاصة بالنسبة للعمال والفلاحين ويصنع مـن القماش بأنواعه. وهناك أيضا الجلباب الذي يرتدى للخروج أو فـي المناسـبات (الأفراح، العزاء) وغالبا ما يكون من الأقمشة الغالية الثمن الحريرية في الصيف والصوفية في الشتاء، وذلك بالنسبة للطبقة العليا والوسـطى، والأقمشـة مـن الألياف الصناعية للطبقة الدنيا. إلا أن هذا الجلباب يعتبر زي كبار السن فقـط. أما الشباب فقد اتجهوا إلى مواكبة التغير بارتداء الملابس الإفرنجية (القميـص والبنطلون). أما الطاقية فتقتصر على الرجال من متوسطي العمر الذين يرتـدون الجلباب كنمط لزيهم مصحوبا بالكوفية (اللاسة) المصنوعـة مـن الحريـر أو الصوف. أما النسبة للقدمين فإن ارتداء (البلغة) لا زال ساريا بالنسـبة لمعظـم الرجال داخل القرية. ولقد بدأ ارتداء الحذاء بين جميع الرجـال خاصـة عنـد الذهاب إلى المدن أو بين الشباب داخلها.

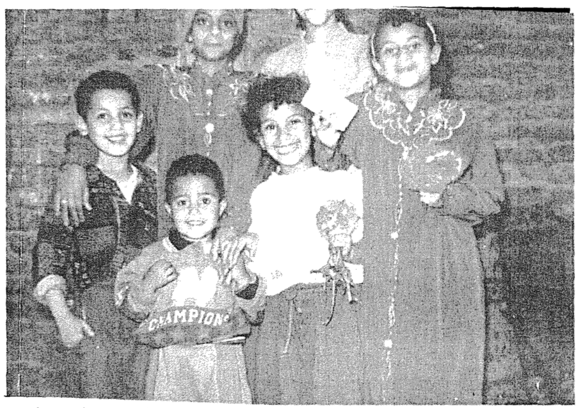
وعن ملابس الأطفال فقد كانوا يرتدون النمط التقليدي وهو الجلبـاب، ثـم لعبت عوامل التغير السالفة وخاصة التعليم دورا حيث اتجه الأطفال إلى ارتـداء "الترينج" أو البنطلون والقميص أو الشورت و"التي شـيرت" تشـبها بأطفـال الحضر (انظر الصورة رقم ٩).

ومن الجدير بالملاحظة أن عدم الاهتمـام بإلبـاس الأطفـال الأحذيـة أو "الشباشب" حتى سن السادسة لا زال ساريا بالقرية. وينحصر الاهتمام بارتدائـهم للأحذية و"الشباشب" حين خروجهم خارج القرية أو ذهابهم إلى المدارس.

ولا يفوتنا في هذا العرض أن نلاحظ أن التغير لم يقتصر علـى الجوانـب الخاصة بعادات الطعام وسمات الأزياء فقط، بل امتد ليشمل أوجه كثيرة أخـرى، كالمساكن وذلك نتيجة للزحف السكاني على القرية بسبب موقعها. فتوافد أبنـاء

(*) لاحظت الباحثة أثناء تجولها في شوارع القرية بزيها المشـابه لـزي معظـم السـيدات والشابات بالقرية عدم لفت أنظار المارة أو تعجبهم كما هو مألوف في معظم القرى التقليديـة. وكذلك لم تشعر الباحثة بأي حرج من زيها.

مدينتي القاهرة والجيزة أو بعض أبناء القرى المجاورة أو أبنـــاء المحافظـات الأخرى النازحين للإقامة في مدينتي القاهرة والجيزة، والذين لا تسمح إمكانياتهم بالحصول على مسكن ملائم، ساعد على ظهور نظام تـأجير مسـاكن لـهؤلاء الغرباء، لأن التأجير يدر دخلاً شهرياً ثابتاً. ويشير إلى ذلك أحـد الإخبـاريين بقوله : *"كل اللي كان عنده بيت قديم فيه أوضه أو اتنين راح مأجرهم الأوضـة الواحدة من ٤٠ إلى ٦٠ جنيه في الشهر"*.

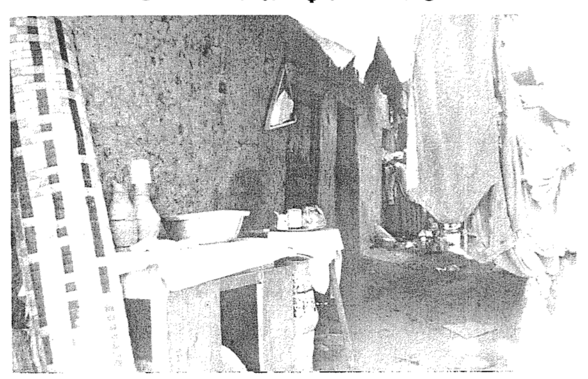


صـورة رقم (٩) التغير في أنماط الملابس حيث التحول من النمط التقليدي (الجلباب) إلى النمط الحديث (الترينيج، والبنطلون والتي شيرت أو القميص والبنطلون)

وقد دلت الشواهد الميدانية على أن أهل القرية ممن استطاعوا شراء بيـوت أخرى قاموا بتأجير مساكنهم القديمة (انظر الصورة رقم ١٠ ورقـم ١١). وقـد أشار الإخباريون إلى أن فكرة تأجير المساكن جاءت في وقـت كـانت القريـة تعاني من ضعف مواردها الاقتصادية، وذلك حينما كان الفلاحون يعانون بسبب اعتمادهم على زراعة القطن وقلة العائد منه في ظل الظروف التي كانت قائمة.



صـــورة رقم (١٠) منزل قديم من المنازل التي تستغل
لسكنى الوافدين ويظهر في الصورة تهالك هذه المساكن



صـــورة رقم (١١) جانب من المساكن القديمة المخصصة للإقامة
ويظهر في الصورة بعض أدوات طهي الطعام وأدوات الشاي وأدوات تخزين المياه

ولقد ترتب على وجود ظاهرة تأجير المساكن أو جزء منها حدوث تغيرات في إيكولوجية القرية، تمثلت في اتساع الرقعة السكنية، وذلك نتيجة لاتجاه بعض أبناء القرية ممن يملكون أرضا زراعية إلى استقطاع جزء من هذه الأراضي لتبويرها وتحويلها إلى أرض مبان(*) وإقامة بيوت سكنية عليها تتكون من طابقين أو ثلاثة لتسكين بعض هؤلاء الوافدين (انظر الصورة رقم ١٢ ورقم ١٣).



صورة رقم (١٢) إقامة البيوت السكنية على الأراضي الزراعية

وبمرور الوقت تحولت معظم الأراضي الزراعية إلى مناطق سكنية جديدة سميت بأسماء أول من سكن فيها (شارع الفقي، شارع الحاج علي...).

(*) فيما عدا بعض أجزاء توقف تحويلها إلى أرض مبان بناء على القوانين التي ظهرت لتحرم البناء على الأراضي الزراعية بعد تفشي هذا الاتجاه في أنحاء مصر بصفة عامة.



صورة رقم (١٣) إقامة البيوت السكنية على الأراضي الزراعية

وإلى جانب ذلك أتاحت هجرة بعض أبناء القرية -خاصة من الطبقة الوسطى- إلى البلدان العربية مزيداً من الدخل الذي مكن أصحابها من الاتجاه إلى شراء أرض وإقامة بيوت عليها. ولقد امتد هذا التغير الذي أصاب شكل المنازل إلى تغير إيكولوجية المسكن من الداخل، ويمكن تفصيل ذلك على النحو التالي:

أ- الشكل الخارجي للمساكن :

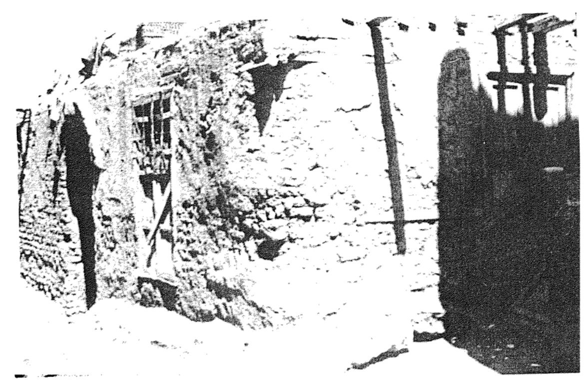
تشير الدراسة إلى وجود عدة أنماط من المساكن في مجتمع البحث :

النمط الأول : يتمثل في المنازل القديمة المبنية بالطوب اللبن، والتي اضطر أصحابها ممن لا تسمح ظروفهم بتغييرها إلى الإبقاء عليها (انظر الصورة رقم ١٤).

النمط الثاني : المنازل القديمة المبنية بالحجارة، والتي اتجه بعض أفراد مجتمع البحث إلى بناء طابق أو طابقين فوقها (انظر الصورة رقم ١٥).

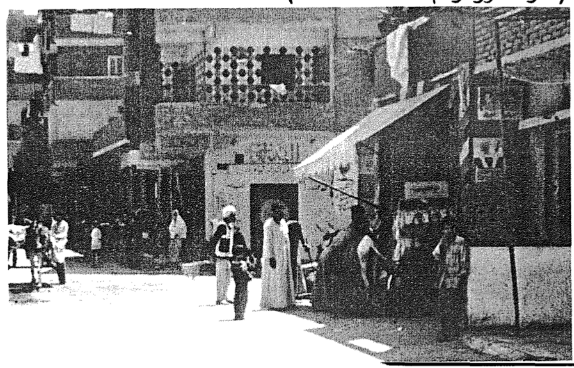


صـــورة رقم (١٤) منازل قديمة مبنية بالطوب اللبن اضطر
أصحابها لعدم القدرة الاقتصادية إلى الإبقاء عليها



سورة رقم (١٥) المنازل القديمة المبنية بالحجارة والتي اتجه بعض أفراد مجتمع البحث للبناء عليها

النمط الثالث : وهو النمط الذي صاحب ظاهرة تأجير المساكن، حيث تم بناء مساكن حديثة بالطوب الأحمر والأسمنت المسلح ترتفع إلى طابقين أو ثلاثة، وقد تصل إلى أربعة في بعض الأحيان، وتشبه المنازل المبنية في الحضر (انظر الصور أرقام ١٦، ١٧، ١٨، ١٩).



صورة رقم (١٦) نمط من المساكن الحديثة يشبه المساكن المنتشرة فى الحضر



صورة رقم (١٧) أحد المساكن المبنية بالطوب الأحمر

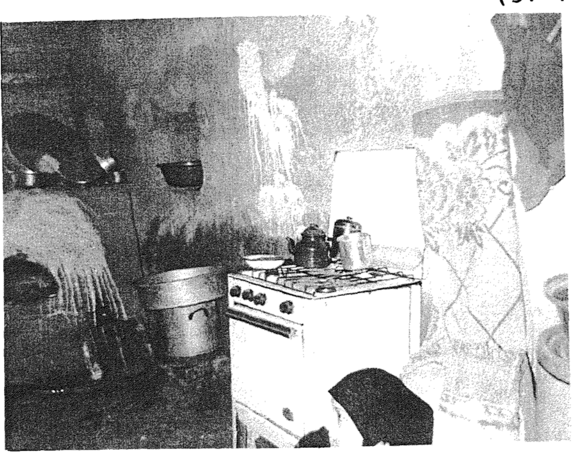

صـــورة رقم (١٨) صـــورة توضح كثرة البناء بالطوب الأحمر


صـــورة رقم (١٩) نمـــط من المساكن الذي يرتفع
إلى ثلاثة طوابق تبنى بالطوب الأحمر والأسمنت المســلح

ب- مورفولوجية المسكن من الداخل :

يمكن تبين التغير الذي حدث في شكل المسكن من الداخل في اتجاه بعض شاغلي المنازل القديمة إلي التخلي عن النمط التقليدي الذي كان يتميز بوجود الفناء الواسع، ويضم عدداً من الحجرات التي يسكنها الأبناء حيث يستقل كل ابن وزوجته وأولاده بحجرة.

ولقد كان هذا الفناء يضم الفرن المخصص للخبيز ومكاناً لطهو الطعام ولتربية الماشية وحظيرة للطيور. ولقد شمل التغير الاستغناء عن حظيرة الماشية وتربية الطيور، وترك الجزء الخاص بالفرن وجانب آخر لطهو الطعام (انظر الصور أرقام ٢٠، ٢١) خاصة بعد أن اتجهت معظم الأسر إلى تأجير الحجرات التي كانت مخصصة للأبناء لكي يسكنها الغرباء بالإيجار. وقد دلت الشواهد الميدانية على أن أصحاب البيت قد ينتقلون للإقامة في الأدوار العليا، وذلك في حالة تعلية طابق أو اثنين فوق هذه المنازل القديمة (وبخاصة المبنية بالحجارة).



صورة رقم (٢٠) مورفولوجية المسكن من الداخل ويظهر الفناء الواسع في المنازل القديمة محتفظاً بالفرن التقليدي إلى جانب البوتاجاز الذي يمثل الأدوات الحديثة للطهي



صورة رقم (٢١) تظهر فيه بعض الأدوات المخصصة للطهي

ومن الجدير بالملاحظة أن أرضية هذه المساكن القديمة وخاصة الأدوار السفلية أسمنتية، وإن كان بعض أهل القرية قد اتجهوا إلى تبليط الحجرات المؤجرة حتى ترضي أذواق المستأجرين.

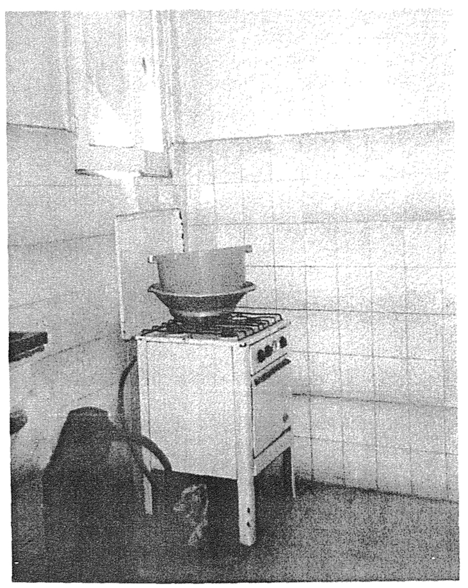
أما التغيرات في أثاث المنزل فكانت من أهم التغيرات التي شملت الشكل الداخلي للمسكن، وذلك بفضل الرواج الاقتصادي الذي حدث بالقرية نتيجة لتغير نوعية المحاصيل، وزيادة التعليم والارتباط بالمدينة، وتغير أنواع المهن. ولقد كان أهل القرية فيما مضى لا يلقون اهتماماً بأثاث منازلهم إما لحرصهم على زيادة أملاكهم من الأراضي الزراعية التي كانت المحور الأساسي في حياتهم، أو لعدم وجود فائض اقتصادي يسمح بالاهتمام بالأثاث أصلاً.

ولقد أسهمت التغيرات المختلفة في اتجاه أبناء القرية من الطبقتين العليا والوسطى إلى الاهتمام بتجديد الأثاث في منازلهم لكي تشبه تلك الموجودة بالحضر (انظر الصور أرقام ٢٢، ٢٣)، كما ظهر الاهتمام بوجود الأدوات المنزلية الحديثة كالبوتاجاز والغسالة والتليفزيون والتكييف...إلخ إلى جانب محاولة تجهيز المطبخ على أحدث طراز تشبهاً بالحضر (انظر الصورة رقم٢٤)

وتزويده بجميع الكماليات من خلاط، ومضرب كـــهربائي، وبوتاجـــاز، وأدوات للطهي حديثة كالاستنلس استيل، والبيركس...إلخ. ولقدِ أسهم فـــي إثـــراء هـــذا الاتجاه زيادة نسبة تعلم الإناث والالتحاق بالوظائف المختلفة في المدينـــة.



صـــورة رقم (٢٢، ٢٣) الحجرات المخصصة لاستقبال الضيوف
والتي تشبه تلك الموجودة في المناطق الحضارية



صـورة رقم (٢٤) المطـبخ المكان المخصص لطهي الطعام
ويبدو متشابهاً مع تلك الموجود في الحضر

ولا ننسى دور وسائل الاتصال الجماهيري من خلال ما تعرضه من مستحدث الأثاث، هذا فضلاً عن الثقافات الوافدة على القرية والتي أتت مع الوافدين للسكن وظهور عدد من المحلات المتخصصة التي تقوم بعرض منتجاتها ليشاهدها الجميع في الذهاب والعودة.

ومن التغيرات الأخرى التي طرأت على المسكن من الداخل نقل فرن الخبيز من مكانه في الفناء الواسع إلى مكان آخر فوق أسطح المنازل. ويعتبر هذا مظهراً آخر من مظاهر التحضر خاصة بالنسبة للأسر التي تسكن منازل خاصة بهم. ولقد أشارت بعض الأسر إلى أن وجود فرن الخبيز فوق السطح

يحمي المنزل من الدخان الذي يملأ المكان. وقد علقت على ذلك الزوجة في الأسرة رقم (ب – ٣) والمنتمية للطبقة الوسطى بقولها: *"أمال ايه حنفضل حاطين الفرن كده في وش ايللي رايح وجاي ونعبأ المكان بالدخان هوه احنا مش حننضف بقه".*

ولعل ما أشارت إليه كان أحد الأسباب التي ساعدت بعض الأسر على الاتجاه إلى شراء الفرن الذي يعمل بغاز البوتاجاز –وهذا ما سوف نشير إليه في الفصل الخاص بالخبز.

ملامح إيكولوجية جديدة :

يلاحظ من يتجول في القرية اليوم أنها تكاد تنقسم إلى قسمين هما: المعتمدية القديمة والمعتمدية الجديدة. وقد سميت الأولى بهذا الاسم نظرا لاحتفاظ المساكن بملامحها القديمة، فهي مبنية بالطوب اللبن أو الطوب الأحمر غير المسلح طبقا للمستوى الاجتماعي والاقتصادي. وهي مكونة في الغالب من طابق أو اثنين على الأكثر. وأرضية هذه المساكن ترابية غير مبلطة.

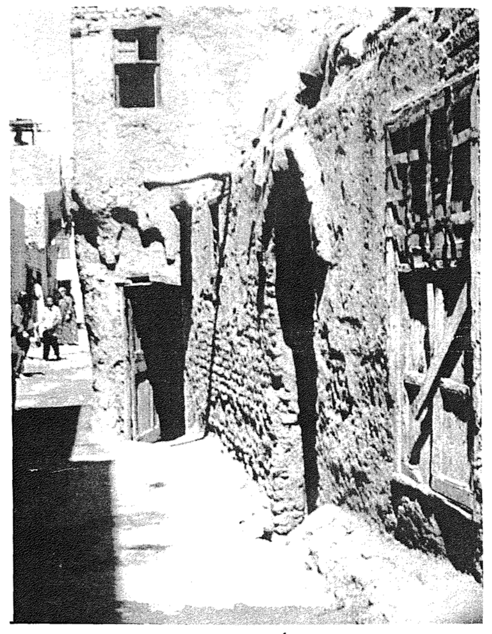
وتوجد المنازل متلاصقة بجوار بعضها البعض في دروب صغيرة[*] (انظر الصورة رقم ٢٥). وقد سميت هذه الدروب بأسماء بعض الأفراد من الأسر الذين كانوا يقطنون بها مثل درب عابدين، درب شلبي، درب عامر. وهناك أيضا أحياء سميت بأسماء الأضرحة فيها مثل حي سيدي الأربعين، حي سيدي العراقي. وما زالت هذه المساكن تحتفظ بالنمط التقليدي في الأثاث وبالفناء الذي يوجد به فرن الخبيز وعدم تخصيص مكان لطهو الطعام كما سبقت الإشارة.

أما المعتمدية الجديدة التي يطلق عليها بعض أفراد مجتمع البحث اسم "حي الزهور" (نسبة إلى وجود عدد من مشاتل الزهور ونباتات الزينة بها) فتتميز بوجود المساكن الحديثة التي يرتفع فيها عدد الطوابق إلى أكثر من طابق، قد يصل إلى خمسة. وهي مبنية بالطوب الأحمر المسلح المطلي وتأخذ مداخل هذه المنازل شكل المداخل الموجودة في منازل الحضر (انظر الصور أرقام ٢٦، ٢٧).

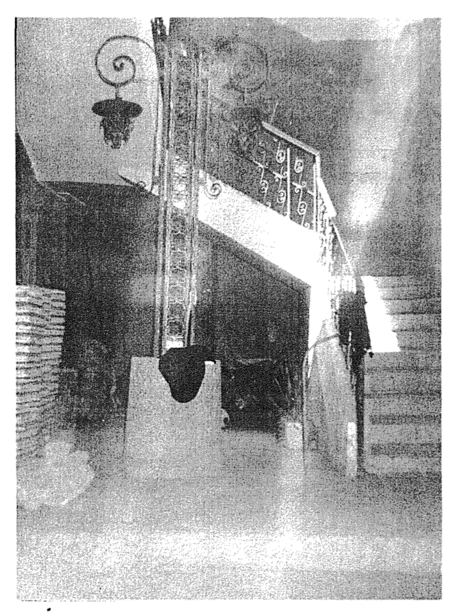
وأكثر ما يميز هذه المنطقة امتلاؤها بالمحلات التجارية مثل محلات بيع الألبان والسوبر ماركت ومحلات بيع الملابس الجاهزة، إلى جانب وجود عدد من المقاهي التي لم يقتصر دور بعضها منها على مجرد تقديم المشروبات،

(*) الدروب جمع "درب" وهو شارع صغير ضيق كثير الانحناءات.

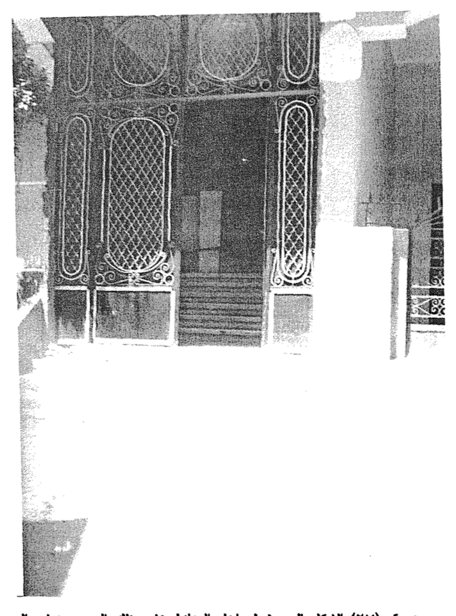
وإنما تعدى ذلك إلى تقديم خدمات التليفزيون والفيديو وألعاب الورق (الكوتشينة) والطاولة. (انظر الصورة رقم ٢٨) لأحد المقاهي الموجودة بمجتمع البحث.



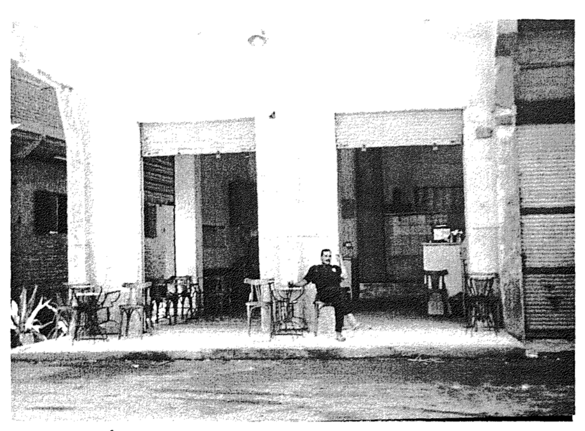
صـــورة رقم (٢٥) أحد الدروب القديمة في المعتمدية
ويظهر في الصورة المنازل متلاصقة بجوار بعضها البعض



صـــورة رقم (٢٦) مدخل لمنزل من المنازل التي بنيت مؤخراً
ويظهر الشبه الواضح بينه وبين منازل الحضر



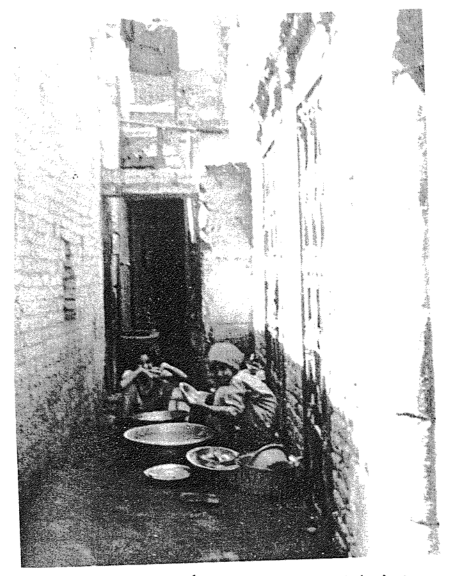
صـــورة رقم (٢٧) الشكل الحديث لمداخل المنازل تشبه تلك الموجودة في الحضر



صـــورة رقم (٢٨) مقهـــى على الطراز الحديث تقدم خدمات التليفزيون والفيديو والألعاب إلى جانب المشروبات المختلفة وهي إحدى وسائل الترفيه لكثير من رجال وشباب مجتمع البحث

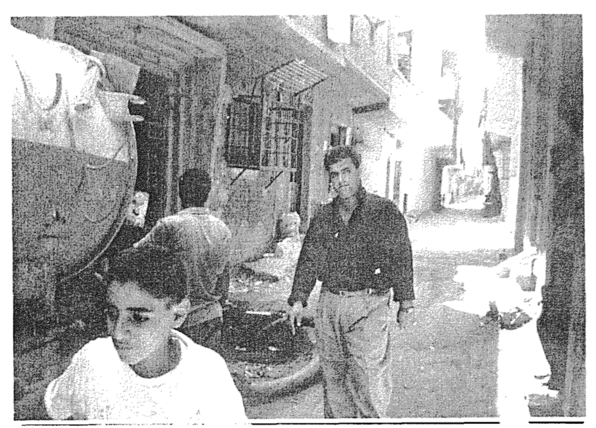
والسمة المشتركة بين هذه الأحياء القديمة والجديدة على السواء أن نصـف الشوارع سواء كانت جانبية أو فرعية غير مرصوفة تمتلئ بالأتربة التي تتحول بدورها إلى طين سواء بسبب الأمطار في الشتاء، أو بفضل مياه غسل الأوانـــي أو الملابس التي يتم التخلص منها بإلقائها في الشوارع، أو لأن عملية الغســـيل نفسها تتم أحياناً في الشوارع وأمام المنازل. فكثيراً ما نجد النســـوة والأطفـــال جالسات على مداخل المنازل لأداء بعض الأعمال المنزليـــة (غســـل الملابـــس والأواني، تنظيف الخضروات، تنقية بعض الحبوب...إلـــخ) (انظـــر الصـــورة رقم٢٩).

كما تمتلئ شوارع القرية بالأطفال الذين يتخذون من الشوارع منتدى للعب. ولا يقتصر الأمر على الأطفال بل يمتد ليشمل الشباب، حيـــث يتجمعـــون فـــي أوقات الظهيرة أو في المساء للمقابلات والسمر أو قد يتجهون للجلـــوس علـــى المقاهي والتي نستطيع القول بأنها تستنزف جزءاً ليس قليلاً من أوقات هـــؤلاء الشباب.



صـــورة رقم (٢٩) الفتيات تجلسن على مدخل أحد المنازل ويقمـــن بغسل الأواني

وتعاني شوارع القرية من طفح المجاري، لأن القرية ما زالت تعتمد فـــي تصريف مخلفاتها على نزحها بعد تخزينها فيما يسمى بالترنشات. وتقوم عربات أهلية بنزح هذه المخلفات مقابل ٥ جنيهات عن كل مرة، حيث لا يوجد بالقريـــة الآن شبكة صرف صحي (انظر الصورة رقم ٣٠).



صـــورة رقم (٣٠) سيارة المجاري تنزح المخلفات من الترانشات

وتنعم القرية بوجود الكهرباء ومن ثم تنار طرقاتها ومنازلها بعد أن كـــانت الإضاءة فيها سواءٍ داخل المنازل أو خارجها بلمبات الجاز أو بالكلوبات. وقـــد لعبت الإنارة دوراً في انتشار أجهزة الراديو والتليفزيون بها مما انعكس بـــدوره على زيادة الاتصال ومن ثم المزيد من التغير.

كما تستفيد القرية أيضاً بالخدمات السلكية واللاسلكية حيـــث يوجـد بـــها خطوط تليفونية. ولقد أنشئ مؤخراً سنترال إمبابة الإلكتروني والذي يقع علــــى الطريق الرئيسي الذي يربط القرية بالقرى والمدن المحيطة مما كان سبباً فـــي زيادة الاتصال بينها وبين المجتمعات الخارجية.

ثانياً: الخدمات

نتناول في هذه الفقرة مختلف الخدمات والدور الذي لعبته في التغيرات التي حدثت بالقرية.

أ- الخدمات التعليمية:

شهدت القرية طفرة تعليمية في السنوات التي تعرض لها الريف المصـــري

منذ عام ١٩٥٢م. وقد تمثل ذلك في إنشاء مدرسة التعليم الأساسي عام ١٩٥٦م، وكانت تختص بتعليم الذكور دون الإناث. ويرجع ذلك إلى عدم انتشار تعليم الإناث في تلك الفترة الزمنية. كما كان التعليم مقصورا على أبناء الطبقة العليا وبعض أبناء الطبقة الوسطى بغرض التباهي والتفاخر. أما معظم أبناء الطبقة الوسطى فقد كانت وسيلتهم لتعليم القراءة والكتابة هي الكتاب. أما أبناء الطبقة الدنيا فكان التعليم لا يمثل لهم ضرورة إذ كان التعليم المجدي في نظرهم هو تعليم الذكور لفن الزراعة وتعليم الإناث أداء الأعمال المنزلية.

وفي عام ١٩٥٨ تم افتتاح معهد الأمل للمكفوفات(*)، ثم تحول إلى ملحق للمدرسة الابتدائي (بنات) في عام ١٩٦٠. وفي عام ١٩٦٦ تحولت إلى مدرسة إعدادية وتم إنشاء مدرسة ابتدائية جديدة بدلا منها، وأصبحت المدرسة الإعدادية تضم البنين والبنات وتعمل فترتين صباحية للبنات ومسائية للبنين. ويبلغ عدد فصولها ٣٥ فصلا، ٢٣ صباحيا و١٢ مسائيا، بلغ عدد الإناث ٩٥٠ تلميذة مقابل ١١٥٠ تلميذا(**). وقد يرجع انخفاض عدد الإناث في هذه المرحلة إلى اتجاه الكثير من الفتيات للزواج حيث لا زال الزواج المبكر من العادات السائدة بين أهل الريف إلى جانب رغبة الكثير من الفتيات في عدم إكمال تعليمهن، أما عن التعليم الثانوي فهو يمتد إلى خارج نطاق مجتمع البحث حيث يلتحق أبناء القرية من الذكور والإناث بالتعليم الثانوي العام أو التجاري في إحدى مدارس مدينة الجيزة أو في مدينة كرداسة وخاصة من أبناء الطبقة العليا والوسطى. ولقد كان لموقع القرية دورا بارزا في ذلك.

ونود الإشارة إلى وجود عدد من المدارس الخاصة بالقرية والتي تم افتتاحها مؤخرا، وذلك في عام ١٩٩٢م وهي بالجهود الذاتية من تبرعات بعض كبار القرية. ومن هذه المدارس مدارس آل زايد الخاصة، مدارس أبناء المعتمدية، مدارس الأورمان الخاصة.

ويمكننا أن نبين اتجاهات أبناء القرية للتعلم ومدى تغير الاتجاهات نحو تعليم الإناث من بيانات جدول رقم (١).

ولقد جاءت الشواهد الميدانية لتؤكد زيادة نسبة التعليم بالقرية باضطراد خاصة الإناث، واتجاه أفراد الطبقة الدنيا إلى تعليم أولادهم، وكذلك التحاق عدد كبير من أفراد المجتمع بالتعليم الجامعي خاصة من أبناء الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى. ويشير الإخباريون إلى أن الالتحاق بالمدارس كان قليلا

(*) تم نقل المعهد إلى مدينة نصر.

(**) بيانات تم الحصول عليها من إدارة المدرسة الإعدادية بالقرية.

فيما مضى، وكانت المدارس تقوم بتطبيق نظام اليوم الكامل الذي يقدم فيه وجبتان للتلاميذ يوميا. ومع الإقبال على التعليم وازدياد عدد التلاميذ اختصرت الوجبتان إلى وجبة واحدة. وظل هذا النظام ساريا حتى عام ١٩٨٠ ثم توقفت هذه الوجبة بسبب ازدياد عدد التلاميذ.

ب- الخدمات الزراعية:

تقدم الخدمات الزراعية بالقرية من خلال الجمعية الزراعية، بنك القرية، الوحدة البيطرية.

١- **الجمعية الزراعية** : تقوم الجمعية الزراعية بتنفيذ تعليمات وزارة الزراعة وذلك في اتباع نوعية المحاصيل التي توصي بزراعتها، وحصر المحاصيل لصرف حصص الأسمدة من بنك القرية، ومد الزراعيين بحاجاتهم من التقاوي والأسمدة والأعلاف، ومنع إقامة المباني على الأراضي الزراعية، وكذا منح التراخيص في الحالات التي يمكن إقامة مبان فيها على الأراضي الزراعية، ومكافحة الآفات الزراعية.

٢- **بنك القرية** : ويتبع البنك الرئيسي للتنمية والائتمان الزراعي وقد كانت مهامه تنحصر في صرف الأسمدة والبذور للمزارعين سواء بالنقد أو بالأجل بضمان ملكية الأرض، ثم توسعت مجالات خدماته ليشمل الأعمال المصرفية مثل الودائع، دفاتر التوفير، حسابات جارية، إلى جانب تقديم قروض تسمين وقروض ميكنة زراعية.

٣- **الوحدة البيطرية**: وهي تتبع الهيئة العامة للخدمات الطبية البيطرية ومقرها الجمعية الزراعية بناهيا، حيث لا يوجد بالقرية مكان لهذه الوحدة ويجري بناء مكان مخصص لنقلها إليه. وتقدم هذه الوحدة خدمات لرعاية الحيوان حيث تتولى علاج الحيوانات وتحصينها ضد الأمراض المعدية، وذلك عن طريق إرشاد الفلاحين بطرق الوقاية والعلاج في حالات الأمراض الوبائية.

ج- الخدمات الصحية:

تخدم الوحدة الصحية بقرية المعتمدية حوالي ٥٤ ألف نسمة، وقد تم إنشاء الوحدة الصحية عام ١٩٦٢ وهي تتبع الإدارة الصحية بمركز إمبابة وهي عبارة عن مبنى مكون من دور واحد يضم قسما للأسنان أنشئ عام ١٩٨٥م ويعمل به طبيبان، وقسم خاص برعاية الأمومة والطفولة وأنشئ عام ١٩٩٠م ويعمل به طبيب ومساعدة مولدة، وحجرة العيادة الخارجية ويعمل بها طبيبان وثلاثة ممرضات. وإلى جانب هذا المبنى يوجد مبنى آخر يضم حجرة واحدة مخصصة

لمكتب الصحة ويعمل بها كاتبان ومراقب صحي. كما يوجد مبنى مكون من حجرة واحدة ودورة مياه وهو خاص بالمعمل ويعمل به أربعة من مساعدي معمل.

أما عن الخدمات التي تقدمها الوحدة الصحية فهي خدمات وقائية وعلاجية وتعليمية صحية. وذلك على النحو التالي:

الخدمات الوقائية: تتركز الخدمات الوقائية في التطعيمات المختلفة ضد الأمراض المتوطنة، وذلك من خلال تطعيم الأهالي ضد الأوبئة المنتشرة، وتلاميذ المدارس. ويتولى مكتب الصحة مهمة الإشراف على صحة البيئة وذلك من حيث النظافة العامة ومراقبة الأغذية والتأكد من سلامتها، ونظافة المياه وخلوها من التلوث، ورش الترع والمصارف سواء داخل القرية أو على حدودها، ويتولى معمل التحاليل مكافحة وعلاج البلهارسيا.

الخدمات العلاجية: تتركز الخدمات العلاجية في العيادة الخارجية المتمثلة في خدمات الطبيب الممارس العام للكشف على المرضى وتقديم العلاج اللازم لهم الذي يتم صرفه من الصيدلية الموجودة بالوحدة أو من خارجها على نفقة المريض، كما يقدم مركز الأمومة والطفولة خدمات لرعاية الحوامل والتوليد، كما يقوم المركز بتوعية النساء المترددات بأهمية تنظيم الأسرة حيث يقدم الوسائل المختلفة لمنع الحمل.

الخدمات التعليمية الصحية: وهي تلك التي تقدم للفتيات في فصل الصيف مقابل ٣٠ جنيه شهريا حيث تقدم لهم دروسا عن مهنة التمريض ومعلومات عن صحة البيئة، وذلك من خلال جمعية أصدقاء المرضى لتأهيل من ترغب للالتحاق بمعهد التمريض بعد الإعدادية. وهناك خدمة مدرسية تقدم لتلميذات الصف الثالث الإعدادي من خلال بعض الدروس عن الإسعافات الأولية والتي تشرف عليها جمعية الهلال الأحمر بإشراف من وزارة التربية والتعليم حيث إنه من المقررات الدراسية على طلبة الإعدادي "مادة الصحة العامة" ويتم تدريسها داخل مبنى الوحدة الصحية ولعل قرب المدرسة من الوحدة سهل مهمة التنقل إلى الوحدة.

جدول رقم (١)
الحالة التعليمية لسكان القرية

النوع	أمي	يقرأ ويكتب	ابتدائي	مؤهل أقل من المتوسط	مؤهل متوسط	مؤهل فوق المتوسط وأقل من الجامعي	الدرجة العلمية الأولى وما يعادلها	دبلوم عالي - ممتاز - ماجستير - دكتوراه	غير مبين	الجملة
ذكر	٦٤٤١	٥٢٢١	١٣٨٧	١٣٨٣	٣٠٤٥	٢٥٢	٩١٣	١٥	١١٢	١٨٧٦٩
أنثى	١٠٣٤٤	٣٣٨٤	٩٧٩	٩٦٨	١٧٦٥	١٨٨	٢٣٦	٤	١٠٧	١٧٩٧٥
الجملة	١٦٧٨٥	٨٦٠٥	٢٣٦٦	٢٣٥١	٤٨١٠	٤٤٠	١١٤٩	١٩	٢١٩	٣٦٧٤٤

● تنوه الباحثة إلى أن البيانات المذكورة في الجدول مثلها مثل باقي الجداول الأخرى تم الحصول عليها من بيانات تعداد ١٩٨٦ والذي مضى على صدوره ١٠ سنوات، وعلى ذلك تكون هذه البيانات قد حدث فيها تبديل في الواقع الفعلي، إلا أن بيانات التعداد الجديد لم تنشر حتى الوقت الحالي.

د- الخدمات الاجتماعية:

تتولى الوحدة الاجتماعية الموجودة داخل نطاق الوحدة المحلية بصفط اللبن تقديم الخدمات المختلفة من صرف المساعدات والإعانات. كما تتولى تطبيق نظام قوانين التأمينات الاجتماعية على جميع المواطنين وصرف معاش السادات. وكذلك تقديم معونة الشتاء لبعض الأسر المعدمة، والإشراف على الجمعيات الخيرية الأهلية بأنواعها.

هـ- الخدمات الثقافية والرياضية والترويحية:

يوجد بالقرية مركز شباب يمارس فيه شباب القرية الأنشطة الرياضية وخاصة كرة القدم. كما يتولى النادي تنظيم رحلات ترويحية. أما عن أجهزة التسجيل والتليفزيون والفيديو فمن اللافت للنظر أنه لا يكاد يخلو منزل من منازل القرية من وجود جهاز تليفزيون. أما أجهزة الفيديو فتوجد عند عدد قليل من أفراد مجتمع البحث. ويوجد بالقرية محلات لبيع أفلام الفيديو. ولقد كان لقرب القرية من المدينة دورا بارزا في انتشار مثل هذه الخدمات الترويحية. وإلى جانب ذلك هناك رحلات يقوم بها الشباب إلى المدينة للتسلية والسهر مساء.

ثالثا : البناء الاقتصادي

أ- النشاط الزراعي:

الزراعة هي أكثر الأنشطة الاقتصادية أهمية بالقرية وتبلغ مساحة الأرض الزراعية بالقرية ٩٣٥ فدانا بنسبة ٧٢% من المساحة الإجمالية للقرية. أما باقي مساحة الأرض فتستخدم كمبان، وبذا نستطيع القول بأن الزراعة هي المورد الأساسي لاقتصاديات القرية. ولقد ساعدت عوامل التغير التي شهدتها القرية على تغير المحاصيل من محاصيل إعاشة كالقطن إلى محاصيل للسوق كالخضروات مما نتج عنه سيطرة الطابع النقدي على النشاط الزراعي فحدث رواج لأصحاب الأراضي والمشتغلين بها، مما أدى بدوره إلى تحسين وضع الأفراد في مجتمع البحث. وقد جاء قول أحد الإخباريين موضحا ذلك: *"إحنا هنا في بلدنا كلنا زي بعض الناس كلها مبوسطة ومعاها فلوس والخير في البلد كتير والناس حالتها بقت كويسة أحسن من الأول"*

فمما سبق يتضح أنه كان لتغير نوعية المحاصيل دورا بارزا في ارتفاع مستوى المعيشة. فقد كان القطن هو المحصول الرئيسي بالقرية، وذلك نتيجة

للالتزام بالدورة الزراعية ثم صدر قرار وزارة الزراعة رقم (٢٤) بإلغاء الدورة الزراعية عن قرى محافظة الجيزة بوجه عام، وذلك بهدف تكريس هذه القـــرى لزراعة الخضروات. وبمقتضى هذا الإلغاء تحول مجتمع البحث (باعتباره إحدى هذه القرى) من زراعة القطن إلى زراعة الخضروات. ولقد كان هــذا التحــول سببا في العديد من التغيرات التي حدثت بالقرية، فقد كانت زراعة القطن تبدأ من شهر مارس وتستمر لمدة ستة أشهر وطيلة هذه المدة تســـتمر رعايــة الفـــلاح للمحصول دون الحصول على عائد مادي إلا بعد بيع المحصول وبعـــد انتـــهاء زراعة القطن يترك الفلاح الأرض لتستريح شهرين ثم يقوم في الأشهر الأربعـة الباقية بزراعة الأرض بأحد المحاصيل الشتوية.

أما إذا تناولنا المحاصيل التي أصبحت القرية تزرعـــــها نجـد أن الأرض الزراعية أصبحت تزرع ثلاث مرات في العام، ويعني ذلـــك أن هنـــاك دخـــلاً مستمراً طوال العام. فعلى سبيل المثال نجـد المحـــاصيل الشـتوية: البرسـيم، والقمح، الفول والشعير، والخضروات (طماطم، خس، كرنب، سبانخ، خضـــرة)، أما المحاصيل الصيفية فنجـد الــذرة، والخضـــروات، والباميـــة، والطمـــاطم، والملوخية، والكرنب، والفلفل، ومحاصيل مــا بيــن الصيــف والشــتاء وهـــي المحاصيل النيلية.

ومما هو جدير بالإشارة أن التغير قد تطلـــب اســتخدام الآلات الزراعيـــة الحديثة بدلاً من الآلات التقليدية فظهر موتور المياه بدلاً من الطنبور، والجـــرار الزراعي بدلاً من المحراث، وماكينة الدراس والتذرية بدلاً من النـــورج، هـــذا فضلاً عن تطور مستلزمات الإنتاج الأخرى من البذور والأســـمدة والمبيـــدات، مما أدى إلى سهولة العمل الزراعي، وارتفاع إنتاجيته في نفس الوقت.

ومن التغيرات التي طرأت على مجتمع البحث ارتفاع أثمـــان الأراضـــي الزراعية حيث ارتفع سعر الفدان من ألف جنيه منذ عشرين عامـــا إلـــى قيمـــة تتراوح بين ثلاثين وسبعين ألف جنيه الآن. أما الأرض التي تجـــاور المبـــاني فوصل ثمن الفدان فيها ١٢٠ الفا بسبب قرب القرية من المدينة وزحف ســـكان المدن عليها للإقامة والعمل. ولقد كان هذا الغلاء سببا في :

- عدم شراء أراضي زراعية جديدة.
- بيع الفلاحين لأراضيهم الزراعية كأرض مبان واتجاههم إلى ممارسة أعمـــال أخرى غير زراعية.
- الاتجاه التي تفتيت الأراضي الزراعية وذلك إما بسبب الميراث أو نظام البيع في حالة التأجير. ولا شك أن التفتيت يشكل خطورة على الأرض الزراعيـــة

بل وعلى الإنتاجية الزراعية للمجتمع المصري بصفة عامة. ويمكن أن نتبين ذلك من خلال استعراض الحيازة الزراعية بمجتمع البحث كما يوضح الجدول رقم (٢).

ب- النشاط التجاري:

ينقسم النشاط التجاري بالقرية إلى ثلاثة أقسام رئيسية هي: تجارة المحاصيل الزراعية، تجارة الماشية، تجارة الألبان ومنتجاتها. ولقد كان لموقع القرية وقربها من مدينة القاهرة دوراً بارزاً في انتعاش النشاط التجاري لهذه القرية. ويمكن أن نتبين ذلك فيما يلي:

تجارة المحاصيل الزراعية: تعد تجارة المحاصيل الزراعية أحد الأنشطة الهامة المكملة للنشاط الزراعي وذلك عن طريق بيع فائض الخضروات الخاصة بالقرية إلى القرى المجاورة أو المدينة. وقد كشفت الدراسة أن المالك أو المستأجر يقوم ببيع زراعته لأحد التجار الذين يحضرون من القاهرة والجيزة لشراء محاصيل القرية. ويتم هذا البيع مع بداية ظهور المحصول على الأرض. ويتكفل التاجر بجميع التكاليف الخاصة بالمحصول من رش المبيدات حتى جني المحصول وتحميله. كما يمكن أن يتم بيع المحصول بواسطة صاحب الأرض أو مستأجرها نفسه حيث يتولى بيع المحصول لصالحه، ويتم ذلك إما داخل القرية أو عن طريق السوق المخصص للبيع في القرية، حيث تفترش الزوجة أو إحدى بناتها أرض الشارع لعرض الخضروات كسائر البائعين في السوق أو يتوجه الزوج وأبناؤه الذكور لبيعه للتجار بالمدينة.

تجارة الألبان ومنتجاتها: وتعد أقدم أنواع التجارة التي يحترفها أهل القرية والتي لازمها الاستمرار إلى وقتنا الحالي. وتشير الدراسة إلى الدور الذي تلعبه النساء في هذه التجارة حيث يقمن بحلب الأبقار ثم بيع الألبان إلى التجار المعروفين بالقرية. ومن ناحية أخرى تقوم النساء بتصنيع هذه الألبان (زبد – جبن – أو جبن قديم "مش") وبيع هذه المنتجات إما داخل القرية أو لتجار الألبان.

ومن التغيرات الاقتصادية التي طرأت على القرية وكان لها دور في ازدهار حركة التبادل التجاري تحول السوق الأسبوعي من مناسبة دورية محدودة تصحبها عادات وطقوس كبيرة إلى تبادل تجاري مستمر طوال ساعات النهار على امتداد أيام الأسبوع، فزادت السلع كما تنوعت وتجددت احتياجات الناس وحدث رواج ظاهر. وصاحب اختفاء السوق بصورته الدورية تغير في

جدول رقم (٢)
الحيازة الزراعية بقرية المعتمدية

أقل من فدان إلى فدان			من فدان لأقل من ٣			من ٢ إلى ٣ أفدنة			من ٣ لأقل من ٥ أفدنة			الجملة		
عدد الحائزين	المساحة		عدد الحائزين	المساحة		عدد الحائزين	المساحة		عدد الحائزين	المساحة		عدد الحائزين	المساحة	
	ط	ف		ط	ف		ط	ف		ط	ف		ط	ف
٣٢٧	١٨	١٣٢	٨٣	٩١	١١٠	٢٤	١٨	٥٥	٤	٦	١٣	٤٣٨	٣	٣١٢

التعامل النقدي فأصبح هو الأساس الوحيد في التعامل بعد أن كان يتم التعامل بالمقايضة، وبالتالي دخلت الموازين وتغيرت الأسعار وأصبح مجتمع البحث ذا صلة قوية بالمدينة.

تجارة الماشية: تتم تجارة الماشية حية أو مذبوحة ويعتبر سوق الجمال الذي يوجد بقرية البراجيل سوقا مناسبا لتصريف الماشية، وكذلك سوق السهراية بقرية ناهيا. ولا يقتصر الأمر على مجرد بيع الماشية إذ يحترف البعض تسمينها.

ج- النشاط الصناعي:

أظهرت الدراسة أنه لا يوجد بالقرية صناعات تقليدية متميزة إلا صناعة منتجات الألبان. أما بالنسبة للصناعات الحديثة فيوجد بالقرية مصنع للملابس ومصنع للألمونيوم ومصنع للبلاط والقيشاني ومصنع للفخار، بالإضافة إلى وجود عدد من المشاتل بالقرية لزهور الزينة وهي من العلامات المميزة للقرية. ولقد ساهم وجود هذه المصانع في اتجاه بعض العاملين بالزراعة إلى تغيير مهنتهم والتخلي عن العمل بالزراعة والاتجاه إلى العمل بأحد هذه المصانع.

رابعا: خصائص السكان

أ- الديانة:

غالبية سكان قرية المعتمدية من المسلمين حيث لا تتعدى نسبة من يدينون بالمسيحية ٥,٥% من جملة سكان القرية كما يوضح الجدول التالي(*):

جدول رقم (٣)

النوع	مسلم	مسيحي	يهودي	ديانات أخرى	الجملة
ذكر	٢٦٢٨١	١٥٥٠	–	–	٢٧٨٣١
أنثى	٤٥٤١٧	١٤٤٤	–	–	٢٦٨٦١
الجملة	٥١٦٩٨	٢٩٩٤	–	–	٥٤٦٩٢

ويشير أهل القرية إلى أن هذا العدد من غير المسلمين (المسيحيين) ليسوا من السكان الأصليين وأن ذلك يرجع إلى الزحف السكاني حيث أن قرب القرية

(*) مصدر هذه البيانات التعداد العام للسكان والإسكان، النتائج التفصيلية، محافظة الجيزة، ١٩٨٦، ص٤٥.

من المدينة أدى إلى هذا الزحف المسيحي. غير أن عدد السكان الأصليين من المسيحيين لا يكاد يتجاوز عشر أسر كما أشار الإخباريون وهو ليس بالقليل، مما يتطلب دراسة مستفيضة خاصة بعاداتهم تكون مستقلة عن هذه الدراسة التي ركزت على عادات المسلمين فقط.

ب- الحالة الزواجية:

تشير الدراسة إلى أن الزواج يعد من أهم القيم في مجتمع البحث، ويرتبط ذلك بالناحية الدينية والأخلاقية حيث يشير بعض الإخباريين إلى ذلك "بأن الزواج عصمة للراجل وسترة للبنت". وتظهر الدراسة أنه على الرغم من أهمية الزواج للإناث والذكور، إلا أن بيانات التعداد تظهر أن هناك تأخيراً في زواج الإناث حيث بلغت نسبة من لم يتزوجن من الإناث ٤% من جملة عدد السكان في حين ترتفع نسبة المتزوجين من الذكور إلى ٢٠% من جملة السكان كما يوضحه الجدول التالي(*):

جدول رقم (٤)

النوع	لم يتزوج أبدا	متزوج	عقد قران	مطلق	أرمل	غير مبين	جملة	أقل من السن	جملة السكان
ذكر	٣٠٧٢	١١٠٨٦	٨٠	٦٨	١٤٣	٨	١٤٤٥٧	١٣٣٧٤	٢٧٨٣١
أنثى	٢١٩٤	١١٢٠٧	٨٢	١٦٣	١٠٩٩	١	١٤٧٤٦	١٢١١٥	٢٦٨٦١
الجملة	٥٢٦٦	٢٢٢٩٣	١٦٢	٢٣١	١٢٤٢	٩	٢٩٢٠٣	٢٥٤٨٩	٥٤٦٩٢

وعلى الرغم مما يشير إليه التعداد إلا أن الواقع الفعلي يشير إلى التأخير في زواج الإناث وقد يرجع لانتشار التعليم الذي أدى بدوره إلى حدوث تغيرات في اتجاهات الاختيار للزواج حيث كان ذلك دافعاً لرغبة الكثير من الأسر خاصة لمن تسلك بناتهن درجات التعليم تزوجيهن ممن يكافئهن تعليمياً وهذا ما أشارت إليه الإخباريات بقولهن : *"إحنا اصلنا علمنا بناتنا وعايزين ليهم جوازات*

(*) هذه البيانات مأخوذة من التعداد العام للسكان والذي يصدره الجهاز المركزيه للتعبئة العامة والإحصاء، ١٩٨٦، ص١٧٠.

كويسه، مش متعودين على البهدلة من الحما واخوات الجوز وكمان لا بتوع كنس وتنظيف تحت البهايم مش زي زمان الواحدة كان غصب عنها، لكن دلوقتي البنات اتعلمت واتنورت وماتحبش تعمل حاجات الفلاحين عايزين يبقوا زي بتوع مصر".

فمن القول السابق يتضح زيادة الاتجاه نحو التعليم والتحضر من خلال التشبه بالحضريات خاصة وأن قرب القرية من المدينة كان سبباً في ذلك. وقد دلت الشواهد الميدانية أنه على الرغم من ذلك، فإن هناك الكثير من الأسر تكتفي بتعليم بناتها حتى المرحلة الإعدادية وترغب في تزويجهن بعد هذا القدر من التعليم وذلك من منطلق أن "زواج البنات سترة" إلى جانب أن التعليم من وجهة نظرهم أصبح مكلفاً وأن البنت ليس لها إلا الزواج في النهاية. ولا يختلف الأمر بالنسبة للذكور حيث يحرص الآباء على أن يتزوج الأبناء الذكور في سن صغيرة حتى يستطيع أن يربي أولاده وهو في صحة جيدة وهذا ما يشير إليه الإخباريين بهذا القول: *"الواد لازم يتجوز وهوه صغير علشان يكبر ويلاقي ولاده في كتفه".*

وعلى الرغم مما يظهره الجدول من ارتفاع نسبة المتزوجين من الذكور إلا أن الواقع الفعلي يشير إلى ارتفاع نسبة من لم يتزوج من الذكور أيضاً. ولعل مرور عشر سنوات على بيانات هذا التعداد تكون سبباً في إيضاح ذلك حيث كشفت الدراسة أن ذلك يرجع إلى ارتفاع تكاليف الزواج حيث ارتفعت المهور، وكذلك ارتفعت أسعار المساكن خاصة وأن الكثير من الفتيات يرغبن في الإقامة في مسكن مستقل بعيداً عن أهل الزوج. كذلك الأمر بالنسبة للأسر التي ترغب في أن يقيم أبناؤها المتزوجون معها بعد زواجهم، إذ لابد أن يكون لهم مسكن مستقل، وليس حجرة كما كان فيما مضى. كما يرغب كل من الذكور والإناث ممن يقدمون على الزواج أن يكون لهم مسكن مؤثث يحتوي على جميع المستحدثات التكنولوجية إلى جانب الأدوات الخاصة بالطعام وطهيه مما هو جديد وحديث وتشبهاً بما في المدينة. وقد ساهمت تلك التطلعات في ظاهرة التأخير في سن الزواج للذكور قياساً بما كان شائعاً من قبل.

ج- الحالة المهنية:

تعتبر مهنة عمال الإنتاج من أكثر الأعمال انتشاراً في مجتمع البحث ويليها المهن التي تختص بالخدمات ثم المهن الفنية، ثم تأتي مهنة الزراعة ويليها القائمون بالأعمال الكتابية. وتظهر بيانات التعداد أنها تأتي في المرتبة الأولى بالنسبة للإناث وهذا ما يوضحه الجدول رقم (٥).

جدول رقم (٥)

أقسام المهن الحالية(*)

النوع	أقسام المهن الحالية								الجملة		
	أصحاب المهن الفنية	المديرون الإداريون ومديرو الأعمال	القائمون بالأعمال الكتابية	القائمون بأعمال البيع	العاملون بالخدمات	العاملون بالزراعة وتربية الحيوان	عمال الإنتاج وعمال تشغيل وسائل النقل والفعلة والعتالون	الأفراد الذين لا يمكن تصنيفهم حسب المهنة	جملة	لا مهنة لهم	السكان
ذكر	١٣٢٨	٦٤	١٠٥٠	٨٣١	٢٠٣٧	١١٧٤	٥٣٩٢	١٣٦٤	١٣٢٤٠	٢٧٤٤	١٥٩٨٤
أنثى	٤٠٩	٤	٥٤٣	٦٥	٧٣	٥	٥٣	٢٤٣	١٣٩٥	١٣٨٧٨	١٥٢٧٣
الجملة	١٧٣٧	٦٨	١٥٩٣	٨٩٦	٢١١٠	١١٧٩	٥٤٤٥	١٦٠٧	١٤٦٣٥	١٦٦٢٢	٣١٢٥٧

(*) مصدر هذه البيانات التعداد العام للسكان والإسكان، النتائج التفصيلية محافظة الجيزة، ١٩٨٦، ص١٤٥.

فمن خلال بيانات التعداد يتضح أن هناك مهناً استجدت بعد أن كانت مهنة الزراعة هي المهنة السائدة في مجتمع البحث. وقد جاء هذا متوافقاً مع ما أشار إليه أفراد مجتمع البحث إلى أن هناك عوامل كثيرة أدت إلى هذا التغير منها:

انتشار التعليم الذي أدى إلى تغير اتجاهات الشباب خاصة ممن نالوا قسطاً من التعليم إلى الابتعاد عن العمل الزراعي، والذي أصبح ينظر إليه على أنه مهنة غير نظيفة لا تليق بقسط التعليم الذي نالوه، ورغبة الكثيرين في مزاولة مهنة كتابية تعطي مكانة لصاحبها ولقد ساعد على ذلك :

١- وجود نظائر من المهن التي تقدم عائداً اقتصادياً مرتفعاً والتي كان لقرب مجتمع البحث من المدينة دوراً بارزاً في ظهورها كالعمل في قيادة عربات الأجرة أو العمل عند أصحاب المحلات التجارية والتي افتتحت مؤخراً في مجتمع البحث أو الاتجاه إلى الأعمال خارج مجتمع البحث في المدينة.

٢- اتجاه بعض أفراد مجتمع البحث، وخاصة من العمال الزراعيين للسفر إلى البلدان العربية. وعلى الرغم من عزوف الشباب عن العمل الزراعي، إلا أنه ما زال بعض أبناء القرية وخاصة من كبار السن وأصحاب الأراضي الزراعية يعملون في مهنتهم الأساسية محاولين صد هذه التيارات، وذلك من خلال حرص أصحاب الأراضي الزراعية على جذب العامل الزراعي، من خلال رفع الأجر حتى ينجذبوا للعمل الزراعي ومعاملته على النحو الذي يغريه بالاستمرار فيه.

خامساً : النسق القرابي

يتميز النسق القرابي في مجتمع البحث ببناء ذي نمط خاص حيث تظهر الدراسة وجود أكثر من عائلة كبيرة بلغ عددها خمس عائلات وهي: عائلة الفقي، عائلة أبو موسى، عائلة الصعيدي، عائلة أبو عميرة، عائلة أبو هيبة. وتضم كل منها مجموعة من العائلات التي تنقسم بدورها إلى أسر ممتدة كبيرة أو أسر ممتدة صغيرة، أو أسر نووية، أو أسر نووية مستقلة. وقد أطلق أبناء مجتمع البحث اسم "العيلات الكبيرة" أو "كبارات البلد" على هذه الأسر بسبب كثرة عدد أفراد هذه العائلات وكبر ملكيتها الزراعية داخل أو خارج نطاق مجتمع البحث، بالإضافة إلى ملكيتها من العقارات والأملاك الأخرى. فضلاً عن امتلاك بعضهم لعدد كبير من رؤوس الماشية. ومما هو جدير بالملاحظة أن هذه العائلات ترتبط فيما بينهما بروابط المصاهرة والنسب التي تحولت مع مرور الوقت إلى روابط قرابية، مما كان له دور واضح في ظهور القرية كأنها وحدة

قرابية واحدة.

ولقد لعب الزواج داخلياً بين العائلات دوراً في زيادة هذه الروابط وإن كان السبب الرئيسي للزواج الداخلي كما تظهره الدراسة الميدانية هو الحرص على ملكية الأسرة إلى جانب اعتراض الشباب على الزواج من خارج القرية خوفاً من اختلاف التقاليد والعادات. ويشير البعض من شباب القرية إلى ذلك: *"الواحد ياخد بنت بلده أهو الواحد عارف اصلها وفصلها وأهي من توبنا ونقدر عليها وتبقى عارفة طبعنا ومش مستغربة".*

ويمثل نمط الإقامة في الأسرة الممتدة أحد العادات التي ساهمت في الزواج الداخلي، حيث تعرف بنت القرية أنها سوف تتزوج وتعيش مع حماتها في منزل واحد تتلقى الأوامر منها، حيث كانت الحماة هي التي تتولى جميع شئون الأسرة. فهي تقوم بتقسيم العمل بين زوجات الأبناء والإشراف على أدائها وعلى الجميع تنفيذ أوامرها. لذا يعرف الشاب أنه إذا تزوج من خارج القرية فقد ترفض الفتاة الإقامة في نمط الأسرة الممتدة، وفي حالة الموافقة قد تحدث مشاكل نتيجة لاختلاف البيئات والثقافات وخاصة أن الزوجة الجديدة تريد أن تظهر أمام زوجها بأنها زوجة ماهرة.

ولقد أثرت التطورات الحديثة بالقرية على تغير نمط الإقامة، حيث بدأ الأبناء في الاتجاه إلى تكوين أسر نووية. وإن كانت قوة العادات داخل القرية قد أدت إلى اتخاذ هذه الأسر لشكل خاص بها حيث كان بعض الآباء يرفضون استقلال الأبناء، فظهرت "الأسرة النووية المستقلة" التي تعيش في كنف الأسرة الممتدة حيث تستقل الأسرة ليلاً عندما يأوي الزوج وزوجته وأولاده إلى منزلهم للنوم. ويكون هذا المسكن في الغالب في نفس المنزل الذي تسكن فيه الأسرة في شقة مستقلة. وقد ساعد الرواج الاقتصادي وكذا الاتصال بالمدينة على اتجاه أفراد المجتمع إلى بناء شقق سكنية لأولادهم في نفس المكان الذي يعيشون فيه. ولكن لا يستخدم هذا المنزل إلا للنوم فقط بينما يظل الابن وزوجته طوال اليوم في منزل الأب يطهون الطعام ويتناولوه معاً. وتتولى زوجة الابن القيام بجميع أعمال المنزل من طهو، خبز، حلب، غسيل إلخ.

أما عن ظهور الأسرة النووية فلقد ساعد الاتجاه إلى الزواج من خارج مجتمع البحث على وجودها، كما ساعد انتشار التعليم بين الإناث على ذلك، حيث ترفض الفتاة المتعلمة من القرية المعيشة في نمط الأسرة الممتدة وما

يتطلبه ذلك من أداء الأعمال المختلفة. كذلك ترفض الفتاة من خارج القرية ذلك أيضاً حيث ترى أنها حياة غريبة على نمط حياتها أو قد تكون سئمت منها وترغب في الحياة المستقلة التي لا يتكدس فيها الأفراد. وقد انعكست هذه التغيرات على تغير الكثير من عادات الطعام في الأسرة من حيث نوعية الأطعمة وطريقة طهوها وظهور أصناف جديدة لم تكن معروفة من قبل، إلى جانب استخدام الطرق الحديثة سواء تلك المرتبطة بطهو الطعام أو تقديمه أو تناوله. وهذا ما سوف تحاول الدراسة الكشف عنه على مدار فصول الدراسة.

الفصل الخامس

الوجبات ونوعية الأطعمة

مقدمة

تشير معظم الدراسات إلى أن النمط الشائع في المجتمع المصري لعدد الوجبات هو ثلاث: الإفطار، والغذاء والعشاء. وتختلف المكونات كما تختلف الوجبة الرئيسية من مجتمع لآخر. وتشير الدراسات السابقة أيضاً إلى وجود ملمح تغير فيما يخص الاصطباحة الإضافية التي تتميز بها المجتمعات الريفية. إلى جانب التغيرات التي طرأت على موعد ومكونات الوجبات الثلاث نتيجة لعدة عوامل. وسوف تحاول الباحثة من خلال هذا الفصل تحليل ديناميات تغير هذه الظواهر بشئ من التفصيل من واقع الشواهد الميدانية لمجتمع الدراسة والذي تتجلى فيه خصوصية القرى المتاخمة للمدينة، خاصة تلك التغيرات التي طرأت على موعد الوجبات وعددها ومكوناتها.

أولاً: عدد الوجبات

إذا كانت عادات الطعام في المجتمع المصري تشير إلى انتشار نظام الثلاث وجبات وهو ما يتفق مع احتياجات جسم الإنسان من واقع ما أشار إليه دليل الغذاء الصحي للأسرة المصرية[1]، إلا أن الواقع الفعلي لمجتمع الدراسة يشير إلى أن هذا العدد قد يتوافق مع النمط الشائع لدى العاملين بالوظائف والمهن ذات المواعيد الثابتة. وقد تبين أنه يمكن اختزالها إلى وجبتين فقط، نظراً لظروف خاصة ترتبط بالعادات الشخصية كالاستيقاظ المتأخر أو الخروج إلى العمل مبكراً، مما يؤدي إلى عدم وجود وقت كافٍ لتناول الطعام.

وتبين من الدراسة أن هذه الظاهرة تمثل نمطاً شائعاً بالنسبة للسيدات العاملات ولربة المنزل التى تنتمى للطبقة العليا. أما فيما يخص الطبقة الدنيا فقد يتم اختصار عدد الوجبات إلى اثنين أو حتى إلى وجبة واحدة، وخاصة بين الأسر ذات الدخل المتقطع، وهو ما أكدته دراسة علياء شكري عن الفقر وميكانزمات

---

(١) دليل الغذاء الصحي للأسرة المصرية، معهد التغذية، إعداد نخبة من المتخصصين في التغذية، الطبعة الثانية، ١٩٩٦.

التكيف[1].

وعلى العكس مما تقدم فقد يزداد عدد الوجبات إلى أربع، حيث تضاف وجبة أخرى إلى الوجبات الثلاث وهي ما يطلق عليها أفراد مجتمع البحث "وجبة سد الجوف" أو "التصبيرة". وقد أشار بعض الإخباريين إلى أنها الوجبة التي يتم تناولها في حالة الشعور بالجوع بغرض "سد خانة الجوع". وقد جاء قول إحدى الإخباريات موضحاً ذلك: *"الواحد لما جوفه يفضى، ويحس بالجوع ياكل أي حاجة علشان يشبع ويملى جوفه".*

فمن القول السابق يتضح أن هذه الوجبة تعد من الوجبات الخفيفة التي يتم تناولها في أوقات غير منتظمة[2]. وهي تختلف عن تلك التي يتناولها الأفراد في أوقات منتظمة والتي أشار إليها الإخباريون بأنها "الطقة" أي ما يتم تناوله من طعام في وقت ثابت كوجبة الإفطار، والغذاء، والعشاء. ويتفق هذا التعريف للوجبة مع ما أشار إليه أحمد أمين في قاموس العادات والتقاليد والتعابير المصرية بأن "وجبة الطعام هي الأكلة التي تؤكل في وقت معين"[3].

ثانيا: موعد الوجبات ومكوناتها

وعن موعد تناول هذه الوجبات ومكوناتها فقد أظهرت الدراسة الميدانية أن هناك اختلافا في موعد تناولها، وأن هذا الاختلاف ينطلق من عدة أبعاد منها: الطبقة، التعليم، المهنة وقرب مجتمع الدراسة من المدينة. ويمكن أن نتبين ذلك من خلال دراسة موعد ومكونات وجبات الإفطار، الغذاء والعشاء، وذلك على النحو التالي:

١- وجبة الإفطار:

أظهرت الدراسة الميدانية أن هناك اختلافا في وجبة الإفطار من حيث الموعد أو المكونات، فبالنسبة للموعد نجد أن هناك من يتناولون الإفطار بمجرد الاستيقاظ من النوم، ويطلقون عليها "الاصطباحة". وفي هذه الحالة يعتبرونها

---

(١) علياء شكري، الفقر وميكانزمات التكيف: رؤية سوسيولوجية للدراسات المصرية في الثمانينات - تقرير أولي، نوفمبر ١٩٩٣، ص٣٧.

(٢) أشارت إحدى الدراسات التي أجريت في الهند إلى أن هذه الوجبة الخفيفة هي التي تؤكل عندما يشعر الفرد بالجوع والتي أطلق عليها اسم Tiffin. لمزيد من التفاصيل انظر:

Judit, Katona-Apte: The Anthropology of Food and Habits, Aouton, (ed.) ١٩٧٥, p.٣١٠.

(٣) أحمد أمين، قاموس العادات والتقاليد والتعابير المصرية، القاهرة، ط١، ١٩٥٣، ص٤١٣.

إفطاراً. وهناك نمط آخر يتم فيه تناول "الاصطباحة" باعتبارها شيئاً لتغيير الريق فقط وليست وجبة إفطار. ومن ثم يتناولون الإفطار بعد تناول "الاصطباحة" إما بعد الاستيقاظ بساعات قليلة، أو ما يقرب من وقت الظهيرة.

وقد أجمع الإخباريون على أن "الاصطباحة" تعد من العادات المنتشرة بين أفراد مجتمع البحث سواء تم تناولها كوجبة إفطار أو كتغيير للريق بمجرد الاستيقاظ من النوم بغض النظر عن موعد الاستيقاظ.

والدراسة الميدانية تشير إلى أن تناول "الاصطباحة" في موعد شروق الشمس يُعد مقصوراً على الفلاحين، وذلك انطلاقاً من ضرورة الخروج إلى العمل الزراعي مبكراً. وقد أشار إلى ذلك أحد الإخباريين بقوله: *"كان زمان تلاقي كل البيوت صاحية في وقت واحد لأنه كان كله بيشتغل في الغيط وبيخرج في وقت واحد، دلوقتي الحال اتغير اللى بيشتغل في الحكومة واللى بيشتغل شغلة تانية، والعيال بتتعلم، وكل واحد بياكل في وقت مختلف عن التاني".*

وقد كشفت الدراسة الميدانية عن حدوث تغير في موعد "الاصطباحة" بالنسبة للعاملين في العمل الزراعي، وذلك بعد أن أصبح العمل الزراعي يبدأ متأخراً عن ذي قبل، ومن ثم أصبح تناولها يتم فيما بين الساعة السابعة والثامنة صباحاً. ويتفق هذا الموعد مع العاملين في بعض المهن التي يبدأ العمل فيها صباحاً كالوظائف الحكومية وغيرها. أما بالنسبة لباقي أفراد المجتمع فقد كان موعد تناولها يختلف حسب ظروف كل أسرة وطبيعة عمل ربة الأسرة، وكذا تبعاً لاختلاف فصول السنة، حيث قد يتم تناول "الاصطباحة" بالنسبة للزوجة والأبناء إما قبل البدء في أداء الأعمال المنزلية أو بعدها. أما في العطلات المدرسية فإن "الاصطباحة" قد تتأخر إلى وقت الظهيرة أو قد تلغى، وذلك تبعاً لموعد الاستيقاظ من النوم، حيث تعد العطلة فرصة للأبناء للاستيقاظ المتأخر.

أما عن مكونات "الاصطباحة" فقد كانت فيما مضى لا تتعدى الشاي باللبن مع "البتاو" أو يكتفي البعض بشرب كوب من اللبن خاصة في حالة حلب الماشية في الصباح أو كوب من الشاي السادة كنوع من تغيير الريق. وهذا ما أشار إليه أحد الإخباريين بقوله: *"كان لازم الراجل منا يغير ريقه إن شاله على بق شاي"*

وتشير الدراسة إلى حدوث تغير في بعض مكونات "الاصطباحة" فنجد الشاي باللبن مع الخبز (العيش الفينو) أو البقسماط. وقد يتم استبدال العيش الفينو بالعيش الذي يُعد في المنزل (العيش الأرغفة)(*)، وذلك بالنسبة لبعض شرائح

(*) هو نوع من أنواع الخبز الذي كان يصنع من الذرة وكان يعتبر عماد البيت الفلاحي،=

الطبقة الوسطى ممن يقومون بإعداد الخبز منزلياً.

كما قد يلجأ بعض شرائح الطبقة الدنيا إلى شراء العيش السوقي (رغيف الطابونة) وقد يكتفون بالشاي فقط بدون لبن.

ومن التغيرات الحديثة التي طرأت على مكونات "الاصطباحة" تناول بعض الأنواع من الخبز الإفرنجي، كالشريك، السميط، القراقيش، والبقسماط والمتوفر بيعها من خلال المخابز الإفرنجية أو من منافذ بيع الخبز التابعة لوزارة التموين.

أما الأفراد الذين يتناولون طعام الإفطار بعد ساعات من الاستيقاظ أو بعد تناول الاصطباحة، فقد كشفت الدراسة الميدانية عن وجود اختلاف في موعد تناولها وذلك وفقا لفصلي الشتاء والصيف. ففي الشتاء حيث الارتباط بمواعيد الدراسة، فإن الأم العاملة تقدم لأبنائها قبل ذهابها للعمل كوبا من الشاي باللبن أو اللبن فقط حسب الرغبة (ووفقا للبعد الطبقي). وقد يشاركهم في ذلك الزوجة والزوج. ويتم ذلك فيما بين الساعة السادسة والسابعة صباحا. وقد تقدم الساندويتشات في أحيان قليلة، وذلك لعدم وجود شهية بعد تناول كوب اللبن. لذلك يأخذوها الأطفال معهم خوفا من التأخر على المدرسة والعمل بالنسبة للزوجين. ومن التغيرات التي صاحبت هذه الوجبة تنوع مكونات هذه الساندويتشات ما بين الجبن الأبيض أو الرومي أو المربى أو الحلاوة الطحينية أو البيض.

ولا يختلف الأمر بالنسبة للأطفال دون سن المدرسة فإنهم غالبا لا يتناولون شيئا في المنزل. ويكون طعامهم خارج المنزل سواء كان ذلك في حضانة داخل مجتمع البحث أو خارجها بالقرب من عمل الزوجة، وهي من الملامح الحضرية في مجتمع يحمل السمات الريفية. ولعل هذه الظاهرة تعد من التغيرات الحديثة والتي صاحبت خروج المرأة إلى العمل نتيجة لاتساع دائرة تعليم الإناث في مجتمع الدراسة كسائر القرى الريفية.

أما عن وجبة الإفطار وموعدها فقد كشفت الدراسة الميدانية عن أن هناك اختلافا في الموعد وفقا لفصلي الشتاء والصيف. ففي الصيف تدفع العطلة الصيفية للمدارس على استيقاظ الأبناء متأخرين، كما تسهم حرارة الجو أيضا في تأخير موعد النوم، وكذلك مشاهدة برامج التليفزيون التي تنتهي في ساعة متأخرة. فيساعد كل ذلك على الاستيقاظ المتأخر، ومن ثم يكون طعام الإفطار ما بين العاشرة والثانية عشرة ظهرا. وغالبا ما يتناول الأبناء هذه الوجبة

=وقد أشارت الباحثة إلى طريقة إعداده وأدواته في الفصل الخاص بالخبز.

بمفردهم خاصة بالنسبة للأسر التي تعمل فيها الزوجة والتي قد تعدها قبل خروجها، أو يقوم الأبناء بإعدادها بأنفسهم (بالنسبة للبالغين).

كما يعد هذا الموعد مناسباً أيضاً لبعض الأسر العاملة بتربية الماشية حيث تتجلى هذه المهنة في أداء العديد من الأنشطة في الصباح الباكر إذ يتطلب ذلك بعض الأعمال الخاصة بالماشية (تنظيف – حلب... إلخ)، ومن ثم يتم تناول الطعام بعد الانتهاء من هذه الأعمال، خاصة وأنه سبق ذلك تغيير الريق على كوب من اللبن بعد الانتهاء من عملية حلب الماشية.

أما بالنسبة للأسر التي لا تعمل فيها الزوجة فإن موعد تناول وجبة الإفطار يكون بعد الانتهاء من جميع أعمالها المنزلية. ويسبق هذه الوجبة تغيير الريق أو الاصطباحة كما سبق الإشارة.

ومما هو جدير بالإشارة أن موعد تناول وجبة الإفطار عند بعض الأسر في مجتمع البحث هو نفس الموعد الذي يتناول فيه الفلاح الأجير هذه الوجبة حيث ترسلها له أسرته. ويعد ذلك من الأمور الحديثة العهد بمجتمع البحث، حيث كانت تقدم من جانب صاحب الأرض مجاناً للعمال، وتعتبر جزءاً من أجرهم. فالعامل الزراعي يرى أنه لا ينال حقه إلا إذا أكرمه صاحب الأرض وقدم له الطعام.

وقد دلت الشواهد الميدانية على أن عادة إرسال أطعمة من جانب صاحب الأرض ما زالت موجودة، خاصة في مواسم العمل كالزراعة أو الحصاد حيث ترسل إلى العمال الزراعيين سواء كانوا من أبناء الأسرة أو مأجورين. إذ يرى صاحب الأرض أن تقديم مثل هذه الأطعمة تعينهم على العمل وتشعرهم بإكرامهم من جانب صاحب الأرض(*).

ومن التغيرات الحديثة في مجتمع البحث والتي صاحبت أزمة الإسكان وازدياد حركة بناء المساكن، اتجاه العديد من أبناء القرية للعمل بهذه المهنة نتيجة لتنوع وتعدد المهن بمجتمع الدراسة، ومن ثم أصبح الطعام يرسل لهم من اسرهم إلى مكان عملهم، مما كان دافعاً لاستمرار عادة إرسال أطعمة على الرغم من هذه التغيرات التي لمستها في الشكل فقط مع الاحتفاظ بالوظيفة والمضمون (انظر الصورة رقم ٣١).

(*) يتوافق هذا مع ما جاء في دارسة عالية حبيب والتي أجريت بمحافظة المنوفية عن المصاحبات الاجتماعية والثقافية لتغير نمط الإنتاج في القرية المصرية. دراسة متعمقة لاستخدام الوقت بإحدى القرى بمحافظة المنوفية، رسالة دكتوراه غير منشورة، إشراف علياء شكري، كلية البنات – جامعة عين شمس، ١٩٩٣، ص٣١٥.



صـــورة رقم (٣١) الطعام الذي ترسله الأسر لأبنائها الذين يعملون في حركة المعمار وبناء المساكن وتحمله النساء على الصينية الألمونيوم وهي من الأمور الحديثة العهـــد، وإن كان لازمها الاستمرار من حيث احتفاظها بالمضمون

وإذا حاولنا إلقاء نظرة حول مكونات وجبة الإفطار نجد أنها تتكون مـــن الأنماط التالية :

النمط الأول: يتكون من الفول أو الطعمية (أو هما معاً) مـــع الخـــبز والســـلطة الخضراء أو المخلل والشاي.

النمط الثاني: يتكون من الفول المدمس أو الطعمية مع قطعة من الجبن القريـــش أو القديم (المش) مع الخبز والشاي.

النمط الثالث: الجبن القريش أو القديم (المش) مع الخبز والخضروات الطازجـــة والشاي.

النمط الرابع: الطعام المتبقي من وجبة العشاء مع الخبز والشاي.

النمط الخامس: الفول النابت مع الخبز والشاي.

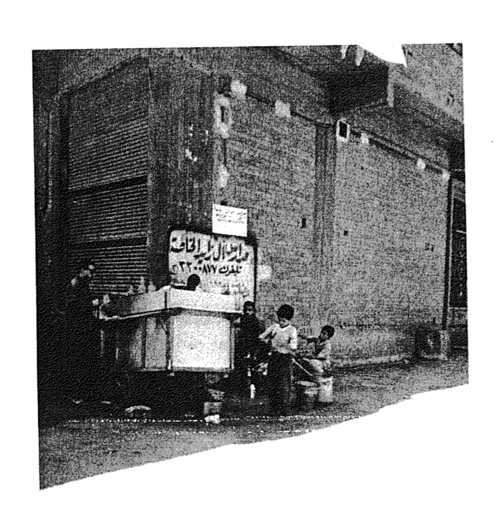
ومما تجدر الإشارة إليه أن هذه الأنماط تتنوع وفقاً للبعد الطبقي، وللحالة الاقتصادية، والقدرة الشرائية للأسرة. فأفراد الطبقة العليا يتناولون النمط الأول أو النمط الثاني. ويعد النمط الثاني والثالث هو طعام الطبقة الوسطى. أما الطبقة الدنيا فينتشر بين أفرادها النمطان الرابع والخامس.

هذا وتشير الدراسة إلى أن الفول المدمس والجبن يعدان من الأطعمة المنتشرة في مجتمع البحث والتي لازمها الاستمرار وإن كان التغير الذي حدث فيهما يرتبط بطريقة الإعداد والشراء نتيجة لمتاخمة القرية للمدينة. وعن الفول المدمس أوضحت إحدى الإخباريات من كبار السن أنه كان فيما مضى يعد منزلياً حيث كان يدمس بإنضاجه في قدر من الفخار تسمى "البوشه". وهي عبارة عن إناء يشبه الإبريق الفخاري إلا أن رقبته قصيرة ومتسعة نوعاً ما وله مقبضان للحمل منهما أثناء الاستخدام، وتكون عادة من اللون الأسود. وقد كان يدفن فى النار حتى رقبته بعد أن تسد فوهته[(١)].

هذا وقد أدى انتشار الأدوات المنزلية الحديثة إلى اتجاه بعض أسر الطبقة العليا إلى تدميس الفول بواسطة "الدمَّاسة" المصنوعة من الألمونيوم، والتي يتم وضعها فوق البوتاجاز أو السخان الكهربائي. كما قد تلجأ بعض أسر الطبقة الوسطى إلى تدميس الفول في حلة طهي الطعام على وابور الجاز، وذلك بعد أن يتم نقع الفول في الماء من اليوم السابق حتى الصباح، ثم يوضع على الوابور حتى يتم النضج. ولكن التغير الأكبر يتمثل في شراء الفول المدمس من الأسواق، حيث انتشرت في الآونة الأخيرة أعداد كبيرة من المحلات المخصصة لبيعها. كما ظهرت العربات التي تقف على جانبي شوارع القرية لبيع الفول والتي تعد أحد المعالم الحضرية نتيجة للمتاخة لمدينة القاهرة. مما كان سبباً في سهولة الحصول عليه في أي ساعة من ساعات اليوم (انظر الصور أرقام ٣٢، ٣٣).

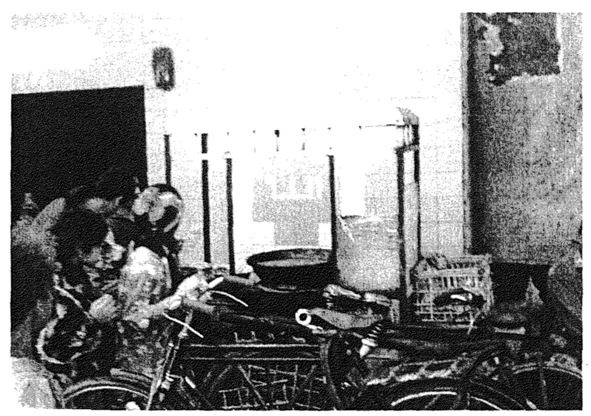
---

(١) أشار وليم لين في دراسته عن المصريين المحدثين إلى طريقة إعداد الفول وهي نفس الطريقة التي أشار إليها الإخباريون في مجتمع البحث، مما يوحي بأنها من العادات القديمة في المجتمع المصري.



صــورة رقم (٣٢) عربات بيع الفول المدمس "أحد الملامح الحضرية والتي انتشرت في الآونة الأخيرة" مما ساعد على سهولة شراؤه في أي ساعة من ساعات اليوم

أما بالنسبة للطعمية فتعد من الأطعمة الحديثة العهد بمجتمع الدراســـة، ويتم شراؤها أيضاً من المحلات المخصصة لبيع الفول.

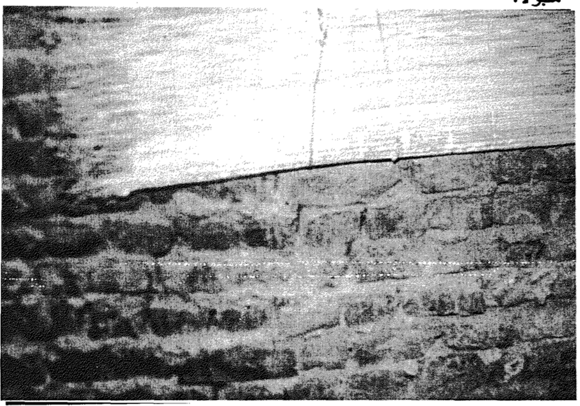


صورة رقم (٣٣) أحد محلات بيع الفول والطعمية والتي يقبل الناس على شرائها التى تعمل طوال اليوم

وعن الجبن فتشير الدراسة إلى أنها من الأنواع التي تحمل السمات الريفية والحضرية. فملامحها الريفية تكمن في إعدادها منزلياً، وهو نشاط تقوم به الأسر التي تعمل بمهنة تربية الماشية والمنتشرة على نطاق واسع بمجتمع البحث. لذلك تقوم هذه الأسر بإعداد الجبن بغرض الاستهلاك الشخصي أولاً. ويقمن بالاتجار بالفائض مع بعض المنازل المحيطة بهم. وتشير الدراسة إلى وجود نوعين من الجبن المصنع منزلياً، النوع الأول هو "الجبن كامل الدسم" وهي التي لا تكشط أو يؤخذ منها القشدة (وش اللبن). ويتم صنعها بأن يوضع اللبن بعد حلبه في مكان بارد ثم توضع فيه المنفحة حتى يتماسك. وبعد تماسكه تقوم ربة البيت بوضعه على حصير خاص صغير مصنوع من "الحلفا" وهو نبات أعواده طويلة، ولها سنابل بأطرافها، وبطريقة تسمح برشح الماء ونزوله من اللبن المتماسك[1]. ويتم وضع اللبن على الحصير لمدة ساعة (انظر الصورة رقم ٣٤). وقد يقل أو يزيد عن ذلك حسب درجة تماسك اللبن. وبعد أن يتسرب

(١) لمزيد من التفاصيل انظر: وليم لين، مرجع سابق، ص١٢٦.

من اللبن كل ما به من ماء أو شرش يقطع على قطع متساوية، ويستخدم في ذلك سكين حاد وعصا توضع الحصير بالجبن فوقها حتى لا تتقوس الجبن، ثم يوضع الحصير فوق إناء أو حلة لكي يتجمع فيها الرشح. وبعد تقطيع الجبن تؤخذ القطع وتوضع في إناء آخر ويرش عليها بعض الملح حتى يعطيها طعماً مقبولاً.



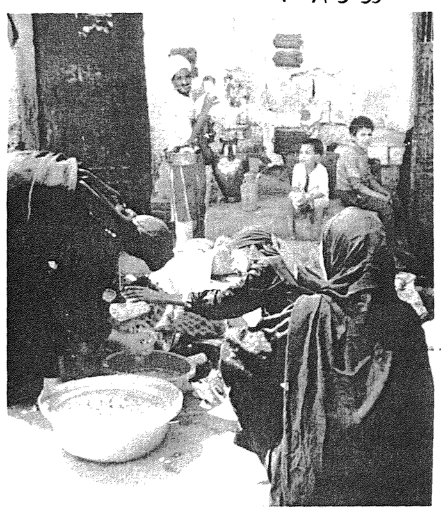
صورة رقم (٣٤) صناعة الجبن "الحصيرة" المستخدمة فيها وهي مصنوعة من نبات (الحلفا) وهو نبات أعواده طويلة ولها سنابل بأطرافها

أما النوع الثاني من الجبن فهو الجبن "منزوع الدسم" "القريش" وهذا هو الشائع والغالب في القرية. ويصنع هذا النوع بأن تؤخذ الزبد من اللبن أولاً ثم تكشط أعلاه بعد فترة بسكين وتوضع المنفحة في الكمية الباقية حتى يتماسك اللبن ويوضع على الحصير ويجري عليه الخطوات التى سبق ذكرها. ويقدر وزن الجبن في القرية بالكيلو سعر كيلو الجبن المنزوع الدسم ٧٥قرشاً. أما الجبن كاملة الدسم فسعر الكيلو منها جنيهان تقريباً.

ومن المعالم الحضرية في مجتمع الدراسة بيع أنواع مختلفة من الجبن في محلات السوبر ماركت كالرومي، والنستو، والفلامنك والتي يقوم على شرائها بعض شرائح الطبقة العليا والوسطى خصيصاً لعمل سندويتشات الإفطار لطلبة

المدارس، أو لتناولها في وجبة العشاء، وهو ما سوف نشير إليه لاحقاً.

وإلى جانب الأطعمة السابقة هناك أيضاً الفول النابت الذي يتم تناوله في الإفطار وهو من الأنواع التي لازمها الاستمرار. وقد أوضحت الدراسة أنه من الأطعمة المنتشرة بين بعض شرائح الطبقة الوسطى ومعظم شرائح الطبقة الدنيا. أما فيما يخص الطبقة العليا فقد يتم تناوله حسب الرغبة، وفي بعض أيام الإجازات. وقد كانت الأسر فيما مضي تقوم بإعداده منزلياً [وذلك بنقع الفول الناشف في الماء ثم نزعه وتركه جانباً ثم يغطى بقطعة من القماش ويترك حتى ينبت الفول] ثم يوضع في ماء على النار مرة أخرى، ويتم وضع الثوم والبصل والسمن ويترك حتى ينضج. ونظرا لأن إعداده يستغرق وقتاً طويلاً اتجهت الأسر إلى شرائه جاهزاً خاصة وأنه أصبح يباع في شوارع القرية. وهذا ما توضحه الصورة رقم (٣٥).



صورة رقم (٣٥) إحدى سيدات القرية التي تقوم ببيع الفول النابت فى سوق القرية بعد إعداده منزلياً وهي من الملامح الشعبية التي نتجت عن قرب مجتمع البحث من سوق بولاق

وهناك نمط آخر لطعام الإفطار، وفيه يتم تناول بقايا أطعمة عشاء اليوم السابق، والتي تتكون من الخضروات المطهوة، أو العدس أو البصارة، أو

الكشري...إلخ. وهذا هو النمط المنتشر بين شرائح الطبقة الدنيا.

ويرجع تناول هذا النمط إلى عدم إهدار ما تبقى من طبيخ الأمس، كما ساعد نظام العبوات الجاهزة (كيس مكرونة، كيس أرز...إلخ) على وجود هذا النمط أيضاً حيث تفضل السيدة طبخ الكمية كلها بدلاً من تركها أو إهدارها، ومن ثم قد تزيد الكمية. كما قد يرتبط تناول هذا النمط من الطعام برؤى أفراد مجتمع البحث حول فائدة الطبيخ في الصباح حيث يعتقد البعض بأن تناوله قبل التوجه إلى العمل يساعد على تحمل أعباء اليوم الشاقة. كما أنها تعينه طوال اليوم لحين العودة إلى المنزل في المساء. وهذا ما أكده أقوال الإخباريين: *"الطبيخ في الصبح يخلي الواحد دماغه متعمرة" "الواحد لما ياكل شوية خضار بالدمعة قبل ما ينزل، يخلي الواحد يقدر يصلب طوله طول اليوم". "أهي حاجة بتسند قبل الواحد ما يخرج أحسن من اللقمة أم جبنة".*

هذا وقد أشارت إحدى الدراسات التي تناولت عادات الطعام عند قدماء المصريين إلى أن عادة تناول خضروات مطهوة في الصباح من العادات الخاصة بالطبقة الحاكمة مما قد يوحي بأنها من العادات القديمة في المجتمع المصري(١) ككل، ومجتمع البحث بصفته جزءاً من المجتمع الأكبر.

٢- وجبة الغذاء:

أما عن الوجبة الثانية وهي "الغذاء" فنجد أن موعدها ومكوناتها يختلف وفقاً لكونها وجبة رئيسية أو ثانوية، وكذا وفقاً للبعد الطبقي والمهني للأسرة. ويمكن أن نتبين ذلك على النحو التالي :

أ- الغذاء كوجبة رئيسية: ويقصد بالوجبة الرئيسية الوجبة التي يجتمع فيها أفراد الأسرة حول مائدة الطعام لتناول أطعمة مختلفة العناصر الغذائية كالخضروات واللحوم والأرز والمكرونة...إلخ. وتشير الدراسة الميدانية إلى أن وجبة الغذاء تعد من الأمور الحديثة العهد بمجتمع البحث والتي نتجت عن التحاق العديد من أبناء القرية بالوظائف والمهن المختلفة ذات المواعيد الثابتة. ومن هذا المنطلق اتجهت الأسرة إلى تناول الطعام بعد عودة رب الأسرة من عمله ورغبته في تناول وجبة دسمة بعد يوم عمل شاق، خاصة وأن الخروج المبكر إلى العمل لا يتح الفرصة لتناول طعام مناسب يستطيع من خلاله تحمل مشقة عمل يوم كامل بلا طعام، وعن موعد تناول وجبة الغذاء فيكون ما بين صلاة العصر والمغرب. هذا وقد أظهرت المعايشة الميدانية أن التغير لم يقتصر

---

(١) S. R. Morcos, W. R. Morcos, Op. Cit, pp.١٧-١٨.

على موعد تناول هذه الوجبة فحسب، بل شمل نوعية الطعام المقدم في هذه الوجبة أيضاً، فبعد أن كان يقتصر على الطعام المطهو بالصلصة. إلى جانب الأرز أو المكرونة، ظهرت أنواع جديدة من الأطعمة كان للتعليم الذي أدى إلى خروج المرأة إلى العمل والالتحاق بالأعمال المختلفة بالمدينة دور بارز في إحداثه، حيث أتاح الفرصة للحصول على بعض المعلومات عن طرق إعداد أصناف جديدة من الأطعمة التي لم تكن معروفة من قبل. وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (أ-٢)، فقد استطاعت من خلال عملها كسكرتيرة بقسم الكيمياء بجامعة القاهرة أن تتعلم طريقة إعداد صينية "المكرونة بالباشمل"، وذلك من خلال إحدى زميلات العمل التي أحضرت إليها قطعة من المكرونة لكي تتذوقها عندما علمت بأنها تجهلها ولم تذقها من قبل. وبعد تناولها تعلمت منها طريقة الإعداد، والتالي قامت بإعدادها لأفراد أسرتها الذين أعجبوا بها، مما شجعها على صنعها مرات عديدة. وقد أشارت إلى ذلك قائلة : *"أنا كنت فاكرة إنها مش حاتعجبهم لكن حبوها وباعملها كتير، بالرغم من إنها بتاخد وقت في العمايل لكن باحطها في التلاجة، ووقت الأكل باسخنها"*.

ومما سبق يتضح أنه إذا كان للاتصال بالمدينة دور في إحداث تغير فيما يخص أصنافاً من المأكولات لم تكن معروفة من قبل، فقد أظهرت الدراسة أيضاً الدور الذي تلعبه وسائل الإعلام من خلال التليفزيون والبرامج الخاصة بالمرأة، وما تقدمه من طرق لإعداد هذه الأصناف الجديدة التي تحرص المرأة في مجتمع البحث على متابعتها والتعلم من خلالها.

كما ساعدت المستحدثات التكنولوجية على إعداد مثل هذه الأطعمة الجديدة فمن خلالها استطاعت هذه الزوجة العاملة أن تقوم بإعداد أكثر من صينية وتحفظها في الثلاجة، ثم تقوم بتسخينها وقتما تشاء في فرن البوتاجاز.

ومما هو جدير بالذكر أن بعض هذه الأنواع الجديدة يرتبط إعدادها بالوضع الطبقي للأسرة، وذلك من حيث احتوائها على مكرونة، ولحم، ودقيق، وسمن، ولبنٍ وكلها من الأغذية غالية الثمن. وإلى جانب ما سبق قد تلعب ثقافة الغذاء دوراً في اتجاه أفراد الطبقة العليا والوسطى إلى استبدال أطعمة وجبة الغذاء الرئيسية، ببعض الأكلات الريفية (كالباذنجان المخدّع، باذنجان رومي، طماطم، بصل، ثوم، سمن) والشكشوكة (بيض، طماطم، بصل، بقدونس، دقيق، سمن) وبعض الأطعمة الحضرية كالبصارة، والعدس، والكشريِ، وذلك من منطلق أنها تقدم ساخنة وتعتبر دسمة وتشبع كأكلة أساسية. هذا فضلاً عن اتجاه أفراد هذه الطبقة لضرورة التغيير، وأن الإنسان لا يفضل الاستمرار في تناول طعام واحد، أو تكراره بشكل كبير. وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (أ-١)

والمنتمية للطبقة العليا بقولها: *"النفس لما تهفنا على نوع معين من الأكل، نعملـه على طول بدل الطبيخ واللحمه، أهوه شوية كشري، حبة بصـارة، أهـو كلـه تغيير".*

ومن جهة أخرى فقد تلجأ بعض شرائح الطبقة الوسطى إلى تنـاول هـذه الأكلات بهدف التقليل من النفقات في تقديم عدد قليل من الأطعمة. وهـذا مـا أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (ب-٢) والمنتمية للطبقة الوسطى بقولـها: *"هوه كل يوم طبيخ، كل قرش حيجي يروح على البطن، مال البانجان والكشري مش كله أكل".*

ب- الغذاء كوجبة ثانوية: وهي الوجبة التي أشار إليها الإخباريون "بأنها التي يتم فيها تناول أكلة خفيفة حتى موعد تناول وجبة العشاء في المساء، وفيـها لا يجتمع أفراد الأسرة جميعاً فكل فرد من أفرادها يتناول طعامه على حـدة وفقـاً لإيقاع يوم العمل".

وتشير الدراسة الميدانية إلى أن موعد هذه الوجبة عقب صلاة الظـهر وهو نفس الموعد الذي كان يتناول فيه الفلاح طعام الإفطار في الحقل، والتـي كانت لا تتعدى الجبن القديم (المش) والخبز (*) "البتاو أو الأرغفة"، إلـى جـانب بعض الخضروات الطازجة من الحقل.

هذا وقد كشفت الدراسة عن حدوث تغير في مكونات هذه الوجبة وخاصـة بالنسبة للعاملين بمهنة الزراعة. حيث اتجهت بعض أسر الطبقة العليا والوسـطى إلى طهي الأرز المطبوخ، أو الباذنجان المقلي، أو البطاطس المحمرة. والدافـع وراء ذلك نمو الوعي بضرورة تناول وجبة بها نوع من الدسم الذي يعين علـى أداء العمل الشاق، أو على البقاء بدون طعام لحين تناول الوجبة الأساسـية مـع الأسرة مساء.

ونتيجة للتغيرات التي شهدتها القرية والتي نتج عنها التغير في المـهن، حيث اتجه العديد من أبناء القرية إلى الالتحاق بالوظائف والمهن المختلفة، والتي تتطلب منهم البقاء خارج المنزل طوال اليوم مما كان سبباً في تناولـهم لوجبـة تعينهم على القيام بأعمالهم حتى العودة في المساء. وتتكون هذه الوجبة غالباً من الأطعمة الجاهزة والتي تباع إما في صورة سندويتشات أو تؤكـل مـع الخـبز كالفول والطعمية، كما قد يتناول البعض أطباقاً من الكشري. وكلها من الأكـلات الشعبية المنتشرة على نطاق واسع، داخل مجتمع البحث من خلال المحلات التي

(*) حول مسميات وأنواع الخبز في مجتمع البحث انظر الفصل السابع من الدراسة الميدانية.

افتتحت مؤخراً نتيجة لمتاخمة القرية للمدينة، أو من خلال الحصول عليها من خارج مجتمع البحث كمنطقة بولاق وشارع ناهيا.

٣- وجبة العشاء:

يعتبر العشاء وجبة رئيسية لها موعد خاص يرتبط بطبيعة عمل الأسرة، ولا تختلف في مكوناتها عن وجبة الغذاء بوصفها وجبة رئيسية تحتوي على اللحوم والطيور والأسماك، والخضروات المطهوة...إلخ من الأطعمة المختلفة المكونة للوجبة الرئيسية.

ويشير الإخباريون إلى أن وجبة العشاء كانت هي الوجبة الرئيسية والدسمة التي يتناولها الفلاحون عند عودتهم من الحقول بعد صلاة المغرب، وقد كشفت الدراسة الميدانية عن أن هناك استمراراً لهذا الموعد بالنسبة للعاملين بمهنة الزراعة، وكذلك للأفراد الذين يعملون بمهن تتطلب منهم البقاء خارج المنزل طوال اليوم.

وتدل الشواهد الميدانية على أن هذه الوجبة تعد مناسبة للذين يتناولون "الاصطباحة" في الصباح ثم يتناولون وجبة خفيفة ظهراً كما سبقت الإشارة.

وتعد وجبة العشاء الوجبة التي يحرص أفراد مجتمع البحث على تناولها، حيث يمثل التفاف الأسرة حول مائدة الطعام أحد القيم التي يحرص أفراد مجتمع البحث على تحقيقها، وهي تناول الطعام الجماعي حيث يلتقي أفراد الأسرة الذين فرقتهم ظروف الحياة والعمل طوال اليوم، حتى وإن كانت هذه الوجبة ثانوية يتم فيها تناول الأطعمة الخفيفة.

وفي الفقرات التالية سوف نشير إلى وجبة العشاء كوجبة رئيسية، والأطعمة التي تقدم فيها سواء من اللحوم أو الطيور أو الأسماك أو تلك الأطعمة التي تقدم بلا لحوم.

وكذلك الأطعمة التي تقدم في وجبة العشاء باعتبارها وجبة ثانوية وهذا ما سوف نتبينه على النحو التالي.

أولاً: وجبة العشاء كوجبة رئيسية:

١- الأطعمة التي تقدم مع اللحوم: تتناول الفقرات التالية الأطعمة التي تقدم مع اللحوم الحمراء والبيضاء. وقد كشفت الدراسة عن وجود خمسة أنماط من الأطعمة التي تطهى، والتي تختلف في عدد مرات تناولها وفقاً للبعد الطبقي

للأسرة. فقد اتضح أن تناولها يكون بمعدل يوم أو اثنين في الأسبوع بالنسبة للطبقة العليا والوسطى، ثم يقل عدد مرات تناولها ليصل إلى مرة كل أسبوع أو أكثر لدى الطبقة الدنيا. ونستطيع أن نتبين أنماط الأطعمة على النحو التالي :

النمط الأول: يتكون من الفتة (التسقية)، اللحم المسلوق مع الأرز والخبز، والخضروات المطهوة والسلطة الخضراء، والمخلل (إن وجد).

النمط الثاني: اللحم المسلوق والمحاشي بأنواعها، والخضروات المطهوة، والسلطة والخبز.

النمط الثالث: اللحم المسلوق والكسكسي، والبقول الجافة (اللوبيا أو الفاصوليا) والسلطة والخبز.

النمط الرابع: اللحم المسلوق والخضروات المطهوة(*) الطازجة، والخبز والسلطة والمخلل (إن وجد).

النمط الخامس: الطيور بأنواعها (الدجاج أكثر الأنواع) أما الأنواع الأخرى فترتبط بمواسم واحتفالات معينة، ويطهى معها الخضروات أو المحاشي بأنواعها أو الأرز أو المكرونة...إلخ.

ومما تجدر الإشارة إليه أن هذه الأنماط تتنوع وفقاً لأيام طهو كل من اللحوم الحمراء والطيور والأسماك. وهذا ما سوف نتبينه على النحو التالي:

أ- الأطعمة المقدمة مع اللحوم الحمراء :

يعتبر يوم الخميس من كل أسبوع هو اليوم المخصص لطهو اللحوم لدى جميع الشرائح الطبقية -حتى وإن كانت بعض شرائح الطبقة العليا تتناول اللحوم في أيام أخرى- على الرغم من اختلاف موعد تناول الوجبات، وكونها وجبة غذاء أو عشاء. ويرجع ذلك لعدة اعتبارات: أنه اليوم الذي يتم فيه شراء اللحوم، كما أنه اليوم الذي ينهي الأسبوع، واليوم الذي يليه هو الإجازة الأسبوعية للأسرة ومن ثم يكون الاحتياج إلى وجبة دسمة يرتاح بعدها الإنسان، كما أن هناك اعتقاداً شائعاً في بعض قرى الريف المصري بأن يوم الجمعة يستحب فيه الاغتسال كسنة عن الرسول ﷺ وذلك حتى يكون المسلم نظيفاً في صلاة الجمعة وسط المصلين. ولذا فإن كثيراً من القرويين يعتبرون يوم الخميس "ليلة الجمعة"

(*) وعن طريقة طهو هذا النمط يتم سلق اللحم أولاً، وبعد نضجها يتم عمل تسبيكة من البصل المحمر في السمن "تخدع" ويوضع فوقها الطماطم وبعض نضجها توضع الخضروات ثم يوضع قليل من الماء، وتترك حتى تنضج.

هو الوقت المفضل لالتقاء الأزواج. ومن ثم يكون طهو اللحوم وإعداد الوجبات الدسمة في ذلك اليوم حتى تكتمل بهجة المناسبة، وكذا للاعتقاد بأن الأكلة الدسمة تعطي قوة ونشاطاً للزوجين.

ويعد النمط الأول وهو التسقية (اللحم المسلوق والأرز والخبز) مع السلطة من أكثر الأنماط انتشاراً في هذا اليوم؛ حيث يقال: "يوم الخميس ده بتاع التسقية". خاصة بالنسبة لبعض أسر الطبقة العليا والوسطى. أما فيما يخص أفراد الطبقة الدنيا فيعد النمط الرابع هو الأكثر انتشاراً والذي يتكون من اللحم المسلوق والخضروات المطهوة والخبز والسلطة والمخلل إن وجد.

ومما هو جدير بالذكر أن هذا النمط يرتبط إعداده بالقدرة الشرائية للأسرة؛ ففي حالة وجود أموال تكفي لشراء اللحم يعتبر هذا النمط مناسباً لهذا اليوم (الخميس) ويتضح ذلك من قول الأسرة رقم (جـ-٢): *"ده العيال داخلين أهوه ١٥ يوم من غير لحم وطبخ"*.

وليس المقصود بالطبخ هو إعداد الخضروات والأرز ولكن يرتبط بإعداد اللحم وذلك كما يشير الإخباريون في مجتمع البحث.

ويعد اللحم الجملي من أكثر أنواع اللحوم تفضيلاً لأفراد المجتمع باختلاف أوضاعهم الطبقية. كما يمكن القول بأن قرى محافظة الجيزة قد اشتهرت بتناول اللحم الجملي، وقد لعبت عوامل متعددة في انتشاره أهمها وجود سوق للجمال بالقرب من مجتمع الدراسة مما كان لموقعه هذا دوراً واضحاً في زيادة الإقبال على هذا النوع من اللحوم، كما يرجع لرؤى أفراد المجتمع حول خصائص لحم الجمل من كونه مفيداً للجسم، وأن الشخص الذي يتناوله يكتسب قوة وذلك لما يتمتع به الجمل من صفات. وأخيراً لا نستطيع أن نغفل دور العوامل الاقتصادية في انتشار هذه اللحوم وذلك انطلاقاً من رخص أثمانها عن اللحوم البلدية حيث يصل ثمن الكيلو إلى إثنى عشر جنيهاً فقط (انظر الصورة رقم ٣٦).



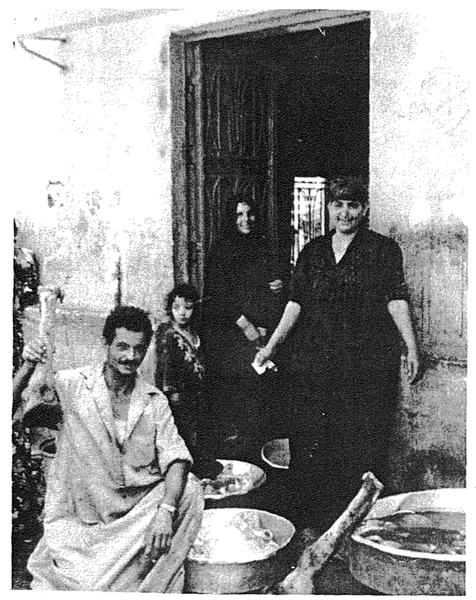
صورة رقم (٣٦) اللحوم المنتشرة في مجتمع البحث
والتي تختلف في أسعارها وفقاً لنوع الزبائن

وفي محاولة للتكيف مع الفقر اتجه الفقراء إلى شراء ساقط الذبائح (الكوارع، الفشة، الكرشة) (انظر الصورة رقم ٣٧)، ولا يقتصر الأمر على ساقط الذبائح بل قد يمتد أيضاً إلى بعض أجزاء الذبائح التي لا تصلح للطعام الآدمي؛ حيث يلجأ بعض أفراد هذه الشريحة إلى إضافة بعض الخضروات إليها (الطماطم والبصل).

وهذا ما أكدته معايشة الباحثة للأسرة رقم (جـ-١) حيث تقوم الإخبارية بتنظيف قطعة من الجلد من الشعر الذي كان يكسوها ثم تقوم بغسل الجلد جيداً.

وبعد أن تم تنظيفه تقوم بوضعه داخل حلة الطهي، وتضيف إليه الخضروات وقليلاً من الزيت. وأثناء القيام بهذا العمل قالت للباحثة : *"شوفي بقى شطارتي، جبت الجلد بتاع كوارع الجمل علشان أطبخه للعيال، أصل الجزار كان بيرميه أنا بقى باخده وانضفه واعمله أهوه فيه ريحة الطبيخ، ما دام مافيش لحمة"*.

كما قد يتجه أفراد هذه الطبقة أيضاً إلى شراء عظام الحيوانات التي يمكن أن تعطي نكهة اللحوم للأطعمة التي يطهونها والتي يشتهون أكلها.



صورة رقم (٣٧) ساقط الذبائح (الكوارع - الفشة - الكرشة) وهي من أكثر الأجزاء التي يتناولها أفراد الطبقة الدنيا

وإلى جانب ذلك هناك بعض البدائل التي يلجأ إليها بعض شرائح هذه الطبقة وهي من المنتجات الحيوانية كالدهن ويتم الحصول عليه من الجزار، وذلك لكي يستخدم في الطهو بدلاً من السمن أو الزيت أو حتى كبدائل تعطي نكهة اللحم للطعام.

ومن الثابت علمياً أن استخدام الدهن في طهو الطعام يؤدي إلى ارتفاع نسبة الكوليسترول في الدم مما يؤدي إلى الإصابة بتصلب الشرايين[١].

وقد أشارت الدراسات التي أجريت عن الفقر وميكانزمات التكيف إلى بدائل اللحوم التي يلجأون إليها كالعدس والفول المدمس، والتي خلقت أيديولوجية الفقر

(١) دليل الغذاء الصحي للأسرة المصرية، معهد التغذية، الطبعة الثانية، ١٩٩٦، ص١٨.

لدى شرائح هذه الطبقة فكرة أن الأطعمة البروتينية كالبيض واللبن (وهي من الأطعمة الغالية) تسبب حساسية للطفل، بينما الأطعمة الرخصية كالفول مغذية ومفيدة[1]، وهذا جاء متوافقاً مع نتائج دراستنا، مما قد يدل على أنه قد تصبح هذه العادات سمة مميزة لأبناء الشرائح الدنيا من طبقة الفقراء.

ومما سبق يتضح مهارة هذه الطبقة وقدرتها على محاولة التغلب على الجوع وسد حاجته، وقد تلعب ثقافة الفقر دوراً في تقبل أفراد هذه الطبقة لمثل هذه البدائل الحيوانية والرضا بما هو موجود، ومحاولة الوصول إلى الغذاء الذي يعطي طاقة حرارية كبيرة بغض النظر عن فائدته الغذائية والصحية.

(٣) الأطعمة المقدمة مع اللحوم البيضاء:

تعد الطيور (الأوز والبط والدجاج بصفة خاصة) من أكثر الأنواع انتشاراً بين الطبقات المختلفة، أما بالنسبة لباقي الأنواع فهي ترتبط بطبقة دون أخرى. فتضطلع الطبقة العليا وبعض شرائح الوسطى بإعدادها، وإن كانت مرتبطة في أغلب الأحيان بمناسبات مختلفة، كالولائم التي تقام فيها الأعياد الدينية والمناسبات الاجتماعية المختلفة. كما قد تقدم بناء على رغبة الأسرة في تناول نوع معين من الطيور.

وتدل الشواهد الميدانية على أن أفراد الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى يتناولون الطيور، وبصفة خاصة الدجاج، مرتين في الأسبوع، ويعد النمط الخامس من أكثر الأنماط انتشاراً. ويتكون من المحاشي بأنواعها، أو الأرز أو الخضروات المطهوة حسب الموسم والسلطة الخضراء والمخللات بأنواعها إن وجدت والخبز.

أما فيما يخص بعض شرائح الطبقة الدنيا فإن تناولهم للدجاج قد يتم بالتناوب مع اللحوم وربما تناولوه مرة واحدة كل أسبوعين، ويرتبط ذلك بالقدرة الشرائية للأسرة كما قد يرجع أيضاً لكبر حجم الأسرة وزيادة عدد أفرادها، كالأسرة رقم (جـ-٢). وقد جاء قول أحد أبنائها ليوضح ذلك: *"احنا الفراخ دي مخاصمانا ما تدخلش عندنا إلا فين وفين مرة في الأسبوع ويمكن كل ١٥ يوم ويمكن مافيش خالص لكن الكبدة بتاعتها بناكلها من وقت للتاني".*

وقد كشفت الدراسة الميدانية أن أفراد هذه الأسرة قد يلجأون إلى شراء أجزاء الطيور كبديل عن الطيور الكاملة المتمثلة في كبد الدجاج والقوانص

---

(١) لمزيد من التفاصيل انظر: علياء شكري، الفقر وميكانزمات التكيف – رؤية سوسيولوجية للدراسات المصرية في الثمانينيات، مرجع سابق، ص٣٩.

خاصة، وأنها أصبحت تباع بمحلات بيع الطيور، أو من السوبر ماركت مجمدة. ويصل ثمن الكيلو منها إلى ثمانية جنيهات.

ولا يقتصر الأمر على الكبد والقوانص وحسب، بل أصبح مجتمع البحث الآن في ظل الظروف الاقتصادية يباع فيه الأجزاء الأخرى من الدجاج كالأرجل والأجنحة بل والعظام المتبقية من إخلاء (تشفية) الدجاج، وذلك بالكيلو، وحسب الطلب. ويصل ثمن الكيلو جرام الواحد من الأرجل والعظام إلى جنيهين اثنين.

وتطهى الكبد والقوانص بعد تقطيعها إلى قطع صغيرة مضافاً إليها البصل المقطع والطماطم والثوم وقليل من الزيت. وتوضع على نار هادئة حتى تنضج، ويقدم معها الأرز، أو تؤكل بالخبز في كثير من الأحيان. وتعتبر في هذه الحالة وجبة رئيسية كبديل عن طهو اللحوم في هذا اليوم. وتعد هذه الظاهرة من الأمور حديثة العهد بمجتمع البحث. ولعل قرب مجتمع البحث من المدينة أتاح الفرصة لظهور مثل هذه الأصناف الجديدة من خلال محلات بيع الطيور أو السوبر ماركت والتي افتتحت حديثاً في مجتمع البحث.

ولقد لعب التغير الاجتماعي الذي صاحب ظهور التعليم وخروج المرأة إلى العمل دوراً في تقلص تربية الطيور، حيث كانت تربى أنواع متعددة في بيوت القرية كالحمام والأوز والأرانب والدجاج. وكانت لا تفي بالحاجة حيث كان طعام الدواجن من فضلات طعام الأسرة.

وفي بعض الأحيان كان يتم شراء الخضروات ذات الحجم الكبير التي تفضلها للأسرة بأسعار زهيدة كالكوسة والخيار...إلخ وذلك لتقديمها للطيور. ولم تتجه الطبقة الدنيا لتربية الدواجن، لأنها لا تستطيع إطعامها لعدم وجود فائض مستمر. وإلى جانب ما تقدم فقد أدى عدم وجود المكان المخصص لتربية الطيور بعد تقلص تربيتها في المنزل، خاصة بعد أن اتجهت معظم الأسر إلى تعليم أبنائها إلى تغيير نمط مورفولوجية المسكن حيث قاموا بهدم حظيرة الماشية، وكذلك حظيرة الطيور. وسبب ذلك الرغبة في الانتقال إلى حياة عصرية جديدة تشبها بالمدينة، وهو الأمر الذي أدى إلى تغير شكل المسكن فأصبح لا يتيح وجود مكان لتربية الطيور. هذا وقد أظهرت الدراسة أن استمرار بعض الأسر في تربية الدواجن قد ينبع من محاولة التكيف مع تغير نمط مورفولوجية المسكن، ومن ثم الاتجاه إلى بناء عشة صغيرة فوق سطح المنزل، وخاصة بالنسبة للمرأة المتفرغة لأعمال المنزل.

ومما هو جدير بالذكر أن معظم الأنواع التي تقوم الأسر بتربيتها لا يتم الاعتماد عليها في الأكل اليومي للأسرة، ولكن يتم الاحتفاظ بها إلى أن تحين

مناسبة، أو يأتي ضيوف للأسرة. وتشير إلى ذلك الزوجة في الأسرة رقم (ب-١) والمنتمية للطبقة الوسطى بقولها: *"لما البيت يبقى فيه حاجة بتتربى يكون الواحد مطمن أي حاجة يروح الواحد دابح على طول".*

ومن ثم يكون الاعتماد على محلات بيع الطيور في الحصول على اللحوم البيضاء حيث أدى الارتباط بالمدينة إلى أن أصبحت هذه المحلات تقوم بتنظيف الدواجن بعد أن كان يتم ذلك داخل المنزل، وتقوم به ربة الأسرة كجزء من مهام الطهو مما دعم الاتجاه إلى الشراء بدلاً من التربية. ولا شك أن انتشار التحضر ووصوله إلى مجتمع البحث كفيل بتحويل الاستهلاك إلى الاعتماد على السوق، وبالتالي تقلص دور التربية المنزلية للطيور وأصبح الدجاج متوفراً على نطاق واسع طوال العام.

(٤) الأطعمة المقدمة مع الأسماك:

تعد الأسماك من الأطعمة غالية الثمن لذا فإن إعدادها وطهوها يعد مناسبة تتسم بطابع البهجة لتناول طعام شهي ولا يتكرر طهو الأسماك على فترات متقاربة. ومن خلال هذه الرؤية البهيجة لوجبات الأسماك فإن تناول الأسماك يعد من المحظورات في أيام الحداد.

ويؤكل السمك بالخبز الذي يكثر تناوله ويعتمد عليه بصفة أساسية في هذه الوجبة، وقد يؤكل مع الأرز عند بعض شرائح الطبقة العليا. ومن أكثر أنواع الأسماك انتشاراً في مجتمع البحث "البلطي"، وذلك نظراً لرخص ثمنه، ولتوفير بأحجام مختلفة تستطيع ربة الأسرة شراء الحجم المناسب لميزانية الأسرة، والعدد المناسب لأفرادها. حيث كشفت الدراسة الميدانية أن الاختلاف في تناول الأسماك تبعاً لحجم ونوع السمك يرجع إلى الاختلافات الطبقية، فأفراد الطبقة العليا يفضلون تناول السمك المتوسط الحجم الذي يميل إلى الكِبَر. أما أفراد الطبقة الوسطى فلا يأكلون إلا السمك الصغير، وذلك حتى يتم إعطاء عدد محدد من السمك (واحدة أو اثنين على الأكثر) لكل فرد من الأسرة وبذلك تحدد عدد الكيلوات المشتراه من السمك بحيث لا يتبقى فائض وحرصا على ميزانية الأسرة. ويفضل أفراد المجتمع أكل الأسماك مقلية لأنها تزيد من الإحساس بالشبع بأقل كمية من السمك، وذلك لأن بها دسامة علاوة على أن السمك المشوي تزيد فضلاته ومخلفاته، فتزيد الكمية المستهلكة.

في حين تتجه بعض شرائح هذه الطبقة إلى شراء السمك "الشاكورا" وهو سمك مجمد يتم بيعه في أسواق مجتمع البحث ويعتبر من الأسماك الرخيصة الثمن، ولقد كان لقرب القرية من المدينة دورا بارزا في ظهور هذا النوع من الأسماك والذي لم يكن موجوداً من قبل حيث اتجهت بعض السيدات من الباعة ممن يقمن ببيع هذه الأسماك في سوق بولاق إلى التوجه إلى مجتمع البحث لعرض بضاعتها من خلال السوق الموجود في القرية بصورة تكاد تكون يومية (انظر الصورة رقم ٣٨). وقد يتجه بعض شرائح الطبقة الدنيا إلى شراء هذا النوع من الأسماك أو شراء (الرنجة) بدلاً من الأسماك الطازجة، حيث إنها تباع بأسعار رخيصة، ويرجع ذلك إلى وجود مصنع للرنجة بإحدى القرى القريبة من مجتمع البحث.



صورة رقم (٣٨) الاسماك الرخصية الثمن والتي تباع مجمدة والمعروفة باسم الشاكورة، كما يلاحظ بيع مستلزمات طهي السمك مثل الزيت والدقيق

ولعل موقع القرية وقربها من المدينة ومن القرى المحيطة كان سبباً مباشراً في ظهور مثل هذه الأصناف. كما كان لهذا الموقع أيضاً دور في الإقبال على شراء الأسماك الجاهزة (مشوية ومقلية) التي يتم بيعها في محلات مخصصة لهذا الغرض وقد أصبحت منتشرة على نطاق واسع من خلال "شارع ناهيا" الذي يعتبر من الشوارع التجارية ويعد همزة الوصل بين بعض قرى محافظة الجيزة والمدينة.

ولقد ساهم انتشار هذه المحلات في اتجاه كثيرين من أبناء القرية إلى شراء

الأسماك الجاهزة، ويتبلور ذلك بصفة خاصة بالنسبة لبعض السيدات العاملات وخاصة في حالة العودة المتأخرة من العمل مع عدم إعداد وجبة للأسرة قبل ذهابها إليه أو في حالة إحساسها بعدم الرغبة في الطهو أو في حالة إحساسها بالتعب. وفي هذا الصدد تشير الزوجة في الأسرة رقم (أ-٣) والمنتمية للطبقة العليا بقولها: *"أحياناً بارجع من الشغل متأخرة ألاقي بتاع السمك بيشوي أروح واخدة كيلو ونص ومعاه طحينة وعيش وناكل على طول أول ما أروح".*

وقد عللت الزوجة حبها لأكل السمك بكثرة بأنها قد تعودت ذلك في أسرتها منذ الصغر، إلى جانب معرفتها بقيمة الأسماك الغذائية وذلك لاحتوائها على الكالسيوم واليود اللازمين لبناء الجسم. هذا وقد يقوم رب الأسرة بشراء هذه الأسماك في طريق عودته من العمل، أو في يوم الإجازة، وذلك تبعا لرغبة الأسرة في التغيير أو للراحة من إعداد الطعام.

(٥) الأطعمة التي تقدم بلا لحوم:

يقتصر تقديم الأطعمة التي تحتوي على بروتينات نباتية أو خضروات بلا لحوم، وكذا الأطعمة النشوية على أي يوم من أيام الأسبوع، ولا يعني ذلك اقتصار تقديم الخضروات والنشويات على هذه الأيام فقط. حيث يلجأ بعض أفراد مجتمع البحث بطبقاته المختلفة إلى تناول الأطعمة التي تحتوي على اللحوم في كل من وجبتي "الغذاء" و"العشاء" كوجبة رئيسية ومن هذه الأطعمة:

- الخضروات المطهوة الطازجة حسب الموسم والأرز والسلطة.
- الخضروات المطهوة والخبز والسلطة والمخللات إن وجدت.
- محشي الكرنب والخضروات المطهوة والسلطة والخبز.
- البقول الجافة (اللوبيا – الفاصوليا) مع الأرز والسلطة والخبز.
- العدس المطبوخ والخبز وبعض الخضروات الطازجة (كالبصل، والخس).
- الكشري أو الباذنجان المخدع أو البصارة أو الشكشوكة والخبز.
- المكرونة أو الأرز مع السلطة والخبز.

ومما هو جدير بالذكر أن هذه الأطعمة تقدم أيضا مع اللحوم في الأيام التي تطهى فيها، ويمكن تقديمها أيضا بدون لحوم حيث يتم طهوها بالماء أو باستخدام الدهن. وأما طريقة طهو الأطعمة بلا لحوم (يقتصر ذلك على الخضروات) فتختلف تبعا لنوعية الخضروات. فمثلا بالنسبة للملوخية يتم طهوها من خلال تسبيح قطعة من السمن أو قليلا من الزيت، ثم وضع الماء وبعد غليانه يتم وضع

الملوخية ثم تقلى بالثوم. وقد ظهرت حديثاً الشوربة الجاهزة (مرقة الدجاج الجاهز) والتي تباع عند محلات البقالة في مجتمع البحث حيث يتم استخدامها بدلاً من السمن والماء.

أما عن أنواع الخضروات الأخرى، ففي حالة طهو البسلة الخضراء أو اللوبيا أو الفاصوليا مثلاً يتم عمل تسبيكة من البصل المحمر في السمن "تخدع" ويوضع عليها الطماطم بكمية كبيرة وبعد نضجها توضع الخضروات ثم يوضع عليها "مرقة الدجاج الجاهزة" وتترك حتى تنضج.

ولا شك في أن طريقة الطهو من خلال "التسبيك" تفقد الأطعمة فائدتها، كما أن استخدام المرق الجاهز الذي لا يحتوي على أية فيتامينات، بالإضافة إلى احتوائه على بعض المواد الدهنية التي لا تفي باحتياجات الجسم. وقد أشارت لذلك الدراسات التي أجراها متخصصون في مجال التغذية، كما أكد دليل الغذاء الصحي للأسرة المصرية على أن أفضل وسيلة لطهو الطعام هو استخدام المرق المتبقي من سلق اللحوم أو الطيور، وذلك بهدف التقليل من الإصابة بأمراض سوء التغذية. غير أن أفراد مجتمع البحث يفتقدون الوعي بذلك حتى بالنسبة للطبقة العليا، ويرون أن التسبيك طريقة أو عادة في الطهي متوارثة تعطي الطعام مذاقا مستساغا، وأن استخدام البدائل المختلفة للحوم مثل المرق الجاهز تشير إلى مهارة ربة الأسرة من حيث محاولة صبغ الطعام بنكهة اللحوم(*).

هذا ويعد تقديم طعام بلا لحوم في عدد من أيام الأسبوع جزءا من الثقافة الريفية التي تنبثق من اعتقاد أفرادها ضرورة إراحة المعدة من أكل اللحوم أياما في الأسبوع أو بهدف التغيير حتى لا تزهد النفس اللحوم من كثرة تناولها أو بهدف التوفير من النفقات.

وقد تلجأ بعض شرائح هذه الطبقة إلى طهو بعض الخضروات التي تمجها الأرض بطبيعتها كالكبر، والشكوريا، والرجلة، ويرجع ذلك لما تتمتع به البيئة الريفية من مساحات مزروعة تنبت خلالها هذه الخضروات وقد تضيف بعض شرائح هذه الطبقة إلى الخضروات السابقة أثناء طهوها البقول وذلك لكي تزيد من كميتها حتى تكفي أفراد الأسرة، أو بهدف تغيير طعمها من طهوها المعتاد بمفردها، ويطلق عليها اسم "خلطة على بعضها" ومن هذه الأصناف نذكر "الفول المدشوش" ويتم الحصول عليه من العطار ثم يسلق في الماء ويصفى ويضاف إلى "الشكوريا" بعد تقطيعها ثم إضافة البصل والطماطم والزيت، كما يمكن

(*) لمزيد من التفاصيل حول ذلك انظر الفصل التاسع.

إضافة العدس على الكوسة المطهوة وعلى "البامية" ويقال "عدس على كوسة" أو "عدس على بامية" "عدس على رجلة" حيث يتم تقطيع الرجلة ووضعها فوق العدس بعد نضجه وتؤكل جميع الأصناف بالخبز.

ويجمع الإخباريون من كبار السن على أن هناك بعض الأصناف التي كانت تعد فيما مضى خصيصا لوجبة العشاء والتي يمكن إعدادها باللحوم أو بدونها ومنها المخروطة، والعصيدة، والرشتة والشعرية، وأن هذه الأطعمة كانت تعد باستخدام السمن والدقيق، حيث لا يكاد يخلو بيت من بيوت مجتمع البحث من وجودها، حتى بالنسبة للطبقة الدنيا والتي كان يطلق عليها "اللقمة اللينة" أي التي يستخدم فيها الدقيق والسمن وتشير إحدى الإخباريات إلى ذلك بقولها: *"طول ما الدقيق والسمن كانوا في البيت الواحدة ما تشلش هم أي حاجة يحب الواحد يعملها يقوم يعملها على طول من غير تفكير، كنا فاضيين نعمل أي حاجة دلوقتي لما أقول عايزين نعمل مخروطة أو رشته تقول مرات ابني يا ختي بلا رشته بلا عجن بلا لك".*

ومما سبق يتضح أن الاعتماد في إعداد وجبة العشاء كان يقتصر على الدقيق والسمن ويرجع ذلك إلى توافرهما بصفة دائمة في المنازل، مما كان يسهل عملية الإعداد دون أن يكلف ذلك الزوجة أو ربة المنزل مشقة التوجه إلى السوق لشراء لوازم وجبة العشاء. ثم إن الشراء يمثل عبئا على ميزانية الأسرة، أما الاعتماد على الدقيق والسمن المتوفرين في المنزل فيعطي راحة وأمانا لربة الأسرة إذ تستطيع إعداد طعام لأسرتها في أي وقت علاوة على أنه لا يرهق ميزانية الأسرة.

* * *

أما الآن فقد شهدت هذه الأطعمة تراجعا ملموسا، حيث كانت المرأة في الماضي متفرغة لأعمال البيت ورعاية الأسرة، ولا يشغلها سوى محاولة إتقان مثل هذه الأطعمة وتنويعها وتطويرها. أما بعد انتشار التعليم واتجاه معظم الأسر إلى تعليم الإناث، وما ترتب عليه من خروج المرأة إلى العمل، فقد أصبحت المرأة غير متفرغة خلافا لما كان عليه الحال قديما خاصة وأن إعداد مثل هذه الأصناف يتطلب جهدا ووقتا. وعلاوة على ذلك فقد أدت التغيرات الاقتصادية إلى ارتفاع سعر الزبد، وبالتالي قلة وجود السمن في المنزل، مما أدى إلى أن أصبح إعداد هذه الوجبات يمثل عبئا اقتصاديا. ومن ناحية أخرى أدى الاتصال بالمدينة عن طريق الالتحاق بالأعمال المختلفة إلى تعلم أنواع جديدة لم تكن معروفة من قبل، مما يعد دافعا إلى محاولة المرأة من جانبها التجديد ومسايرة

التغير، كما لعب اتصال القرية بالمدينة وزحف المدينة على القرية دورا في ظهور العديد من المحلات التي تبيع أطعمة تصلح أن تقدم للأسرة كوجبة رئيسية مما ساهم في اندثار وجود مثل هذه الأطعمة (المخروطة والعصيدة والرشتة). وفي السطور التالية سوف تحاول الباحثة تقديم وصف تفصيلي لطرق إعداد بعض الأكلات التي كانت تقدم في وجبة العشاء، والتي رصدتها الباحثة من الإخباريات من كبار السن. ومن هذه الأنواع :

العصيدة:

تعد العصيدة من أشهر الأكلات الشعبية في التراث الشعبي والتي كانت منتشرة عند كل من الريفيين والبدو. وتشير الدراسة إلى أن العصيدة كانت تعد بصورة يومية في معظم منازل مجتمع البحث، وذلك في وجبة العشاء. ويرجع ذلك لاحتوائها على مكونات ميسورة ومتاحة في كل منزل كالدقيق والماء والسكر. وتصنع العصيدة من الدقيق والحبوب الأخرى (كالذرة المطحون) التي توضع في إناء ويصب فوقها ماء مغلي، ثم يحرك الخليط بواسطة ملعقة خشبية حتي يغلظ قوامها، ويتم إنزالها من على النار. وتوضع في "أنجر" أو صينية عميقة ويضاف إليها السمن أو اللبن أو العسل أو المرق (وفقا للبعد الطبقي).

وتحقق العصيدة وظيفة الوجبة الساخنة التي يشعر من يتناولها بالشبع والامتلاء خاصة بعد عناء يوم شاق من العمل.

المخروطة:

وتأتي في المرتبة الثانية من حيث الأهمية ويستخدم طحين الذرة في إعدادها أيضا وتعجن بالماء وقليل من الملح ثم تفرد باليد حتى ترق وتقطع شرائح رفيعة بواسطة سكين، ثم يتم وضعها في حلة الكسكسي، وبعد أن يتم النضج تبس باللبن المغلي والسكر وقد يضاف السمن حسب الرغبة.

الشعرية:

وهي ثالثة الأكلات الريفية المشهورة. تصنع من طحين القمح، ويستخدم في صنعها آلة يطلق عليها "الدولاب"(*)، وهو حوض حديدي ذو ثقوب من أسفل

(*) تم الوصف المذكور هنا من خلال صورة لدولاب الشعرية تم الحصول عليها من خلال رسم في مقالة بعنوان أكلات الموصل الشعبية بقلم عبد الوهاب النعيمي. وقد نشرت في مجلة التراث الشعبي، والتي تصدرها شهريا وزارة الإعلام، العدد الرابع، ط٢، ١٩٧٠، ص١٣١. ثم قامت الباحثة بعرض الصورة على بعض السيدات من كبار السن في مجتمع البحث للتعرف على دولاب الشعرية (انظر الشكل رقم ١).

مثبت على ثلاثة أرجل من الحديد في نهاية الحوض. ويوجـــد ذراع حلزونـــي متصل بمكبس حيث توضع العجينة داخل الحوض ثـــم يتـــم تحريـــك الـــذراع الحلزوني فيضغط المكبس على العجين لينزل من الثقوب السفلية علــــى شـــكل خيوط تلقطها إحدى السيدات. ويتم نشرها تحت الشمس في الهواء الطلق فـــوق قطعة من القماش. وبعد جفاف هذه الخيوط تؤخذ إلى الفرن لتحميصها، ثم تنقــل إلى صفائح لها فتحة من أعلى لتؤخذ منها الشعرية وقت الاســـتخدام، ويكـــون شكلها بعد الطبخ بشكل المكرونة، ولونها كستنائي غـــامق. وتطـــهى الشـــعرية كالأرز حيث يتم غلي الشوربة أو المرقة ويتم وضع الملح ثم الشعرية، وتـــترك على نار هادئة لتنضج، وهى إما أن تقدم بالسكر كنوع من أنواع الحلوى ويتـــم تناولها في أيام الشتاء خاصة أو يتم سلقها في الماء ويضاف إليها السكر واللبـــن وتؤكل ساخنة بالملعقة.

ثانيا: وجبة العشاء كوجبة ثانوية

تعتبر وجبة العشاء الثانوية الوجبة التي يتناولها الأفراد في ساعة متـــأخرة ما بين العاشرة والحادية عشرة مساء، ويتم ذلك في حالة اعتبار الغـــذاء وجبـــة رئيسية خاصة إذا كانت دسمة، وكذا إذا تم تناولها في ساعة متـــأخرة، خاصـــة لدى الأفراد الذين يعودون متأخرين من أعمالهم، والذين يحتم عليهم البقاء طوال اليوم خارج المنزل كما سبقت الإشارة.

وتتكون هذه الوجبة من الأطعمة الخفيفـــة كاللانشـــون، أو البســـطرمة، أو الجبن الرومي، أو الجبن الأبيض، والزيتون، أو المربى والحـــلاوة الطحينـــة، وأحيانا اللبن الزبادي الذي يعتبر صنفا على موائد العشاء في كثير من الأحيان.

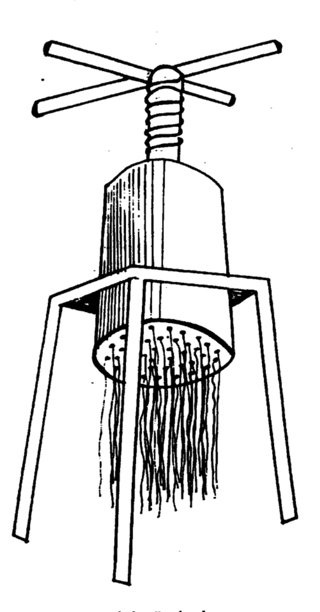
ومما هو جدير بالملاحظة أن هذه النوعية من الأطعمة تعد مـــن الأمـــور الحديثة بمجتمع البحث، حيث كان العشاء كوجبة ثانوية يقتصـــر علـــى الجبـــن والفول والبيض والحلاوة الطحينة. أما ظهور الأنواع السالفة الذكر فيرجع إلـــى وجود محلات البقالة والسوبر ماركت التي ظهرت في مجتمع البحث نظرا لقرب مجتمع البحث من المدينة واتجاه الكثير من أبنائها إلى العمل داخل مجتمع البحث من خلال افتتاح هذه المحلات. وقد أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريـــات وهـــي صاحبة سوبر ماركت افتتحته منذ ثماني سنوات حضرت إلى مجتمع البحث هي وزوجها. حيث بدأ الزوج بالاتجار في مواد البقالة ومع مرور الوقت تحول إلـــى (سوبر ماركت) يحوي أنواعا متعددة منها. ومن خلال عملهـــا هـــي وزوجـــها في السوبر ماركت استطاعت التعرف على الأنواع التي يكثـــر إقبـــال

أفراد مجتمع البحث عليها. ولقد ساعد على ذلك السكان الغرباء الذين حضـــروا

إلى مجتمع البحث، إما بغرض السكن أو العمل وكانوا سببا مباشرا في طلب بعض الأنواع الجديدة والتي لم تكن معروفة لسكان مجتمع البحث، وكان الزوج يشتريها من المدينة. وقد أشارت الزوجة إلى أن سكان مجتمع البحث الأصليين كانوا يحضرون لشراء متطلباتهم وعندما كانوا يشاهدون (اللانشون) أو (البسطرمة) يقولون: "عايزين جبنة لانشون" ويشيرون إليها بأصابعهم. وتشير الإخبارية إلى أنها كانت تعطيهم جزءا صغيرا للتذوق. وتشير إلى أنه مع ازدياد الاختلاط بالغرباء الذين سكنوا مجتمع البحث نظرا لقربه من مدينة الجيزة – وكذا من خلال زيادة اتجاه أبناء القرية للعمل بالمدينة كل ذلك لعب دورا في الإقبال على شراء أنواع الجبن المتنوعة (بدلا من الاقتصار على الجبن الأبيض (القريش) أو الجبن القديم) والاتجاه إلى شراء (اللانشون) و(البسطرمة) وكذلك معلبات (التونة) و(السالمون) إلخ.

ويلعب إيواء الذات دورا في اتجاه بعض شرائح الطبقة العليا إلى شراء نوعيات من الجبن (كالجبن الرومي) أو (الفلامنك) حيث يمثل شراؤها وتناولها نوعا من تحديد الهوية الطبقية. أما فيما يخص بعض الشرائح الوسطى والطبقة الدنيا فإنهم غالبا ما يعتمدون على نوع واحد من الجبن وهو "الجبن الأبيض" حيث إنه يعد أرخص الأنواع الموجودة، كما أنه من الأنواع التقليدية التي اعتادوا عليها، أو لاعتقادهم أنها تحوي قدرا أكبر من الفائدة الغذائية.

وإلى جانب ما سبق كشفت الدراسة عن أنه ما زالت بعض الأسر تتناول الأطعمة المطبوخة في وجبة العشاء كوجبة ثانوية وخاصة كبار السن ممن كانوا يتناولون هذه الوجبة كوجبة رئيسية تحتوي على الخضروات المطهوة واللحوم...إلخ من الأطعمة المختلفة، وهي عند بعضهم تمثل عادة غذائية لم يستطيعوا تغييرها. ويمكن في هذه الحالة الاقتصار على ما تبقى من طعام مطبوخ من وجبة الغذاء، وهذا ما أشارت إليه الحماة في الأسرة رقم (أ–١) والمنتمية للطبقة العليا بقولها : *"لما يكون فيه شوية طبيخ قاعدين من الظهر، أطلعهم في العشاء أما العيال تقول ايه ده طبيخ تاني، إحنا حناكل جبنة ولانشون".*



شكل رقم (١)

"دولاب الشعرية" الأداة المخصصة لصنع الشعرية

وهو عبارة عن حوض حديدي ذو ثقوب من أسفل يثبت على ثلاثة أرجل من الحديد في نهاية الحوض ويوجد ذراع حلزوني تتصل بمكبس يستخدم للضغط على العجين.

ومما سبق يتضح بوادر الصراع بين الأجيال داخل الأسرة فالشباب أكثر ميلا للتغيير وأكثر اتصالا بكل ما هو جديد.

ثالثا: وجبة العطلة الأسبوعية

تتناول الفقرات التالية مكونات وجبة العطلة الأسبوعية وهو يوم الجمعة. الذى قد تختلف فيه مكونات الوجبات عن الأيام العادية. ويرجع ذلك إلى اجتماع أفراد الأسرة فيه على الوجبات الثلاثة وهو أمر يتعذر في أيام العمل. لذا تعمل ربة المنزل جاهدة من أجل إعداد بعض الأكلات المحببة إلى أفراد أسرتها مما قد يتطلب وقتا وجهدا لا تجده طوال أيام الأسبوع خاصة إذا كانت امرأة عاملة مما يدفعها إلى بذل المزيد من الجهد قبل إعداد الأطعمة غير التقليدية من تلك الفرحة التي تنبع من تواجد أفراد الأسرة جميعا بالمنزل يوم العطلة، واجتماعهم على مائدة واحدة. أما عن مكونات الوجبات في يوم العطلة فيمكن أن نتبينها على النحو التالي:

١- الإفطار:

يرتبط تناول طعام الإفطار في يوم العطلة بتمام استيقاظ جميع أفراد الأسرة من النوم، ويكون ذلك قبل صلاة الظهر. وتشير الدراسة إلى تناول من يستيقظون مبكرا وجبة "الاصطباحة" إلى أن يستيقظ النائمون من أفراد الأسرة. وقد سبقت الإشارة إلى مكونات وجبة "الاصطباحة" وهذا ما أكدته الحماة في الأسرة رقم (أ-١) والمنتمية للطبقة العليا بقولها: *"لما أقوم أصلي الفجر آلاقي نفسي جعانة، أشرب شوية شاي بحليب لحد ما العيال يصحوا ونفطر كلنا مع بعض"*.

أما هذا الإفطار فهو يتكون -عادة- من الفول أو الطعمية (ويمكن الجمع بينها) مع السلطة أو الطرشي إن وجدا والخبز الذي يعد منزليا أو يتم شراؤه جاهزا. وقد تلجأ بعض أسر الطبقة العليا والوسطى إلى شراء الطعمية من المحلات المخصصة لبيع الفول أو يتم شراء عجينة الطعمية الجاهزة وإعدادها منزليا. وقد تضيف إليها بعض شرائح الطبقة العليا "البيض".

وقد انعكست التغيرات التي حدثت في مجتمع البحث -نتيجة اتصاله بمجتمع المدينة- على مكونات وجبة الإفطار، فظهرت بعض أنواع الحلوى (كالكيك)، أو بعض أنواع الفطائر (كالبسكويت) أو (الفطير بالعجوة)...إلخ. وقد ساعد وجود الأفران الإفرنجية (التي أقيمت في مجتمع البحث، وقيامها بصنع هذه الأصناف على الإقبال عليها، كما ساعد على انتشارها اتجاه الفتيات البالغات اللاتي نلن قسطا من التعليم إلى إعداد مثل هذه الحلوى حيث اكتسبن معرفتها

عن طريق الأصدقاء أو عن طريق العمل أو من خلال وسائل الإعلام وكتب الطهي.

ولما كان أفراد مجتمع البحث يرون في إعداد هذه الأصناف نوعا من المهارة المنزلية، فقد ازداد إقبالهم على تعلم صنعها، والمران عليه.

٢- وجبة الغذاء:

أما عن وجبة الغذاء فقد كشفت الدراسة أن تناولها يتم قبل صلاة المغرب، وذلك بسبب التأخر في تناول وجبة الإفطار حتى تستطيع ربة المنزل الانتهاء من إعداد الطعام والأعمال المنزلية الأخرى، وتتشكل هذه الوجبة من واحد من تكوينات الأطعمة الآتية :

١- الأطعمة الجاهزة التي تشترى من السوق، وغالبا ما تكون من الأسماك ولا يتم تناولها بصورة منتظمة، بل يتم في بعض أيام العطلات وفقا لبعض الاعتبارات كالرغبة في التغيير أو راحة ربة الأسرة، أو لاشتهاء أفرادها.

٢- الأطعمة التي تعد منزليا ويستغرق إعدادها وقتا طويلا ولا يتاح صنعها خلال فترة العمل طوال الأسبوع ويمكن تقسيمها إلى :

أ- **أطعمة تقليدية** : كالكسكسي، والمحاشي بأنواعها، الرقاق، بعض أنواع من الخضروات (البشاير) ويفضل فيها أن يجتمع شمل أفراد الأسرة باعتبار أن تناولها يمثل نوع من البهجة، وقد أشارت إحدى الإخباريات إلى ذلك بقولها: *"أصل الخضار الجديد يبقى زي الفاكهة لازم الكل يدوقه وده أضمن يوم الكل بيتلم فيه".*

ولعل تفضيل ربة المنزل إعدادها لمثل هذه الأطعمة في يوم العطلة يرجع إلى أن هذه الأطعمة تعد من الأنواع التي يتطلب إعدادها وقتا طويلا. ونظرا لانشغال ربة المنزل بالعمل خارج المنزل، أو لارتباط أفراد الأسرة بأعمال لا تسمح باجتماعهم في وقت واحد مما يدعو ربة المنزل إلى تقديمها يوم العطلة الأسبوعية.

ب- **أطعمة حديثة** : (كالمكرونة بالباشمل) (والجلاش باللحم) (والبفتيك) و(كفتة البطاطس)، وكلها من الأنواع الحديثة التي أتاح التعليم وخروج المرأة إلى العمل معرفتها. ثم هناك الدور الذي تلعبه وسائل الإعلام المرئية والمسموعة والمقروءة في نقل الأفكار والمعلومات الجديدة التي تتيح للمرأة أن تتعرف على طرق إعداد بعض الأصناف الجديدة التي لم تكن معروفة لها من قبل.

وقد كشفت الدراسة الميدانية عن أن تعلم الأطعمة أو الاتجاه نحو طهو أنواع جديدة من الأطعمة لا يتم بصورة دائمة وإنما قد يظهر بين الحين والآخر، على حين يستمر تقديم الأطعمة التقليدية، وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (أ-٢) والمنتمية للطبقة العليا بقولها: *"أنا باعمل الكسكسي وكمان المكرونة بالباشمل. كل جمعة أعمل نوع وحاجات تانية كتير، أصل الحاجة بتاع زمان حلوة والواحد مش قادر يستغنى عنها، وكمان العيال لازم تاكلها علشان تفضل فاكرة الأكلة الحلوة وما تنساش حاجة زمان".*

ويشير القول السابق إلى الرغبة في إحياء القديم مما قد يشير إلى محاولة الحفاظ على التراث الغذائي لأبناء مجتمع البحث، وذلك من خلال المرأة التي تعمل جاهدة على المحافظة عليه.

٣- وجبة العشاء:

وعن الوجبة الأخيرة وهي العشاء فقد دلت الشواهد الميدانية على أن موعدها لا يختلف كثيرا عن الأيام العادية، وهي تتكون من الجبن بأنواعه أو اللانشون أو البيض... وغير ذلك من الأطعمة المختلفة التي سبق الإشارة إليها.

رابعا : الأكلة الشعبية

الأكلة الشعبية هي الطعام المنتشر في مجتمع البحث، ويقبل عليه أفراد جميع الطبقات الاجتماعية، كما يتميز عدد كبير من أهل المنطقة بإجادة صنعه. ويعرفون له طرقا شتى للإعداد مثل الشعرية، والرقاق، والكسكسي فيما مضى وهي الأكلات التي تنتشر في العديد من قرى الريف.

وتظهر الدراسة الميدانية وجود تنوع في الأكلة الشعبية في مجتمع البحث، حيث توجد أنواع متعددة من الأكلات الشعبية بعضها يمكن تناوله في الإفطار، والبعض في الغذاء والآخر في العشاء، وبعضها في أوقات مختلفة.

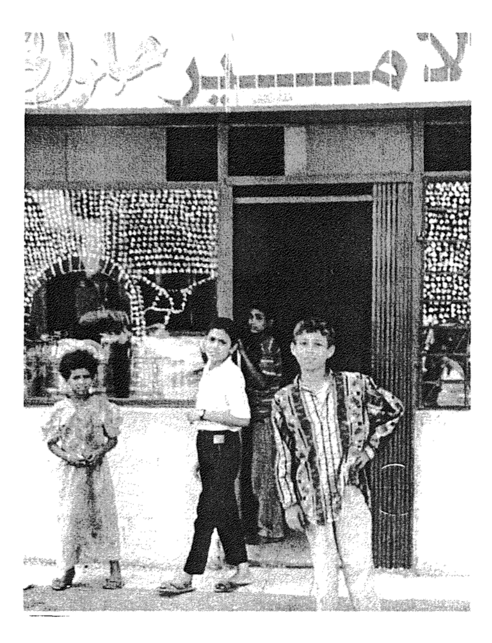
وقد دلت الشواهد الميدانية على أن الفول والطعمية من أكثر الأطعمة انتشارا في مجتمع البحث شأنه شأن المجتمع المصري ككل، وهما من الأطعمة التي يتم تناولها في وجبة الإفطار إلى جانب الوجبات الأخرى (انظر الصورة رقم ٣٩) كما يعد الفول النابت من الأكلات التي لازمها الاستمرار وإن كان تناوله ليس بصفة دائمة كما سبق الإشارة. ومن الأطعمة الشعبية الأخرى "الكشري" وقد يتم شراؤه جاهزا من المحلات المخصصة لذلك (انظر الصورة رقم ٤٠) أو قد يتم إعداده منزليا، وفي بعض الأحيان يتم تناوله كوجبة إفطار في ساعة متأخرة.

وهناك أيضاً بعض الأطعمة التي تعد من الوجبات الرئيسية سواء كغذاء أو عشاء، وهي تطهى مع اللحوم (الحمراء أو البيضاء) أو بدونها ويأتي على راسها "محشي الكرنب". ويرجع ذلك لشهرة قرى محافظة الجيزة بزراعة الخضروات مما كان سبباً في إعداده صيفاً وشتاء.

ومن الأطعمة الأخرى التي ترتبط أساساً بيوم الذبح "التسقية" وهي من أكثر الأنواع انتشاراً كما سبقت الإشارة وهي التي تصنع من الأرز واللحم والخبز الذي يصنع منزلياً أو قد يشترى جاهزاً. وهذا ما سوف نشير إليه في الفصل الخاص بالخبز وأنواعه ومسمياته.



صورة رقم (٣٩) الأكلة الشعبية (الفول والطعمية) والتى تنتشر على نطاق واسع في المجتمع المصري ككل وفي مجتمع البحث بصفة خاصة



صــورة رقم (٤٠) الأكـــلة الشعبية الثانية (كشري) التي تلقى إقبالاً شديداً من جانب أفراد مجتمع البحث والتي انتشرت من خلال محلات بيع الكشري التي افتتحت حديثاً

الفصل السادس
أكلات المناسبات والأعياد

مقدمة

يشير هيردوت إلى أن المصريين هم أسبق شعوب الأرض قاطبة في إقامة الأعياد العامة والمواكب العظيمة[1]. ولقد دعم الفاطميون مكانة هذه الأعياد فأعطوا لها دفعة قوية لترابط الشعب، وذلك من خلال تقديم الحلوى والمأكولات، ومع توارثها عبر الأجيال أصبحت عادة شعبية[2].

والأعياد مناسبات احتفالية ترتبط بموعد محدد له مغزى ديني أو اجتماعي أو قومي ذات طبيعة عالمية ومحلية في آن واحد. فتتبع طبيعتها العالمية من ارتباطها بدورة حياة الإنسان.. الميلاد، الزواج، الموت، أو بالأديان كتلك المرتبطة بالدين الإسلامي والمرتبطة بالدين المسيحي[3].

أما طبيعتها المحلية فتأتي من ارتباط بعضها بمناسبات قومية خاصة بشعب معين. ويختلف الاحتفال بالأعياد باختلاف الشعوب والثقافات. وبإلقاء نظرة على الاحتفالات في المجتمع المصري يظهر أن الطعام يمثل بؤرة الاحتفال في المناسبات الدينية والشعبية على حد سواء.

وقد أظهرت الدراسة الميدانية أن هناك تغيرات اجتماعية واقتصادية شملت المجتمع المصري ومنها تلك التيارات الدينية التي تعمل على إضعاف مكانة هذه الأعياد والاحتفالات. وسوف تحاول الفقرات التالية تحليل ديناميات التغير للاحتفال بالأعياد والمناسبات المختلفة والأطعمة المرتبطة بها من واقع الشواهد الميدانية لمجتمع الدراسة الذي يتجلى فيه خصوصية القرى المتاخمة للمدينة.

ونستهل حديثنا عن الاحتفالات الدينية ويليها الاحتفالات الاجتماعية، وأخيرًا الاحتفالات الشعبية والقومية، ويمكن أن نتبين ذلك على النحو التالي.

---

(١) هيردوت يتحدث عن مصر، ترجمة محمد صقر خفاجة، دار القلم، القاهرة، ١٩٦٦، ص ١٥٩.
(٢) أيمن فؤاد السيد، الدولة الفاطمية في مصر، الدار العربية اللبنانية، ط ١، ١٩٩٢، ص ٢٧٩.
(٣) محمد الجوهري، علم الفولكلور : جـ ١، مرجع سابق، ص٦٩.

أولاً: الاحتفالات الدينية

يحظى المجتمع المصري بمناسبات متعددة تقام فيها احتفالات دينية، تبلورت مكانتها بصورة أوضح مع ارتباط كل مناسبة دينية بنوع معين من الطعام، يعد سمة من سمات احتفالات المجتمع المصري بهذه المناسبات.

ويعكس الاحتفال بالأعياد تأثير عناصر الثقافة المختلفة بعضها في البعض الآخر، وحيث أن الاحتفال بالأعياد الشعبية جزء من العادات الشعبية، فإن الكثير من هذه العادات يظهر أثناء الاحتفال بالعيد ويصاحبه عمل الكعك وزيارة القبور إلخ من العادات المختلفة. وأهم الأعياد الشعبية في مجتمع الدراسة مثل سائر مجتمعات مصر هي الاحتفال برأس السنة الهجرية، وعلى مدارها كانت هناك مواسم ومناسبات دينية حرص المسلمون على إحيائها كالاحتفال بيوم عاشوراء، والمولد النبوي، والإعداد لرمضان والاحتفال به ثم الاحتفال في نهاية شهر رمضان بعيد الفطر، ويأتي بعد ذلك الاحتفال بعيد الأضحى المبارك. وسنبدأ الحديث عن المواسم الدينية والأكلات المرتبطة بها، ثم نتناول الأعياد الدينية وملامح التغير والاستمرار فى مظاهر الاحتفال بها.

١- أكلات المواسم الدينية :

ينبع الاحتفال بالمواسم الدينية بأنها تحظى بنوع من القداسة تضعها في رأى أفراد المجتمع في مرتبة الأعياد الدينية لما يشكل وحدة يمكن من خلالها الوقوف على كافة الاحتفالات التي ترتبط بالدين.

وتظهر الدراسة النظرية للجانب التاريخي أنها استمرت عبر العصور، حيث تبلور العديد منها أيام العصر الفاطمي فقد كان المعز لدين الله الفاطمي أول من مهد للاحتفال بهذه المواسم في مصر، حيث كان يشترك مع رعاياه في الاحتفال برأس السنة الهجرية، والمولد النبوي، وأول رجب ونصفه، ويوم عاشوراء، وأول شعبان ونصفه [(١)]. ولقد ارتبط الاحتفال بهذه المواسم بتقديم الأكلات والأطعمة المختلفة كسمة للتعبير عن الفرحة.

ومع تطور المجتمع والتغيرات التي طرأت عليه تعرضت بعض هذه الأطعمة للتغير واستمر البعض الآخر، وهذا ما سوف نحاول الكشف عنه من خلال احتفالات أفراد مجتمع الدراسة بهذه المواسم الدينية. وسنبدأ الحديث عن

---

(١) جسن إبراهيم حسن، طه أحمد شرف، المعز لدين الله، أسس الدولة الفاطمية في مصر، مطبعة النهضة المصرية، ١٩٤٧، ص ص ٢٨٦، ٢٨٧.

الاحتفال برأس السنة الهجرية ونتطرق بعدها لعاشوراء والمولد النبوي، وأول رجب وشعبان ثم الإعداد لرمضان والاحتفال به.

(أ) رأس السنة الهجرية :

يستهل المسلمون مواسمهم الدينية برأس السنة الهجرية. ويكون ذلك في مطلع محرم. ويتمثل الاحتفال بهذه المناسبة في إعداد أنواع من الأطعمة التي تعد خصيصًا لهذا اليوم(*).

ويرتبط هذا اليوم بطهو الأرز باللبن. وهو من العادات التي لازمها الاستمرار في مجتمع الدراسة نظراً لتوفر الألبان نتيجة لتربية الماشية التي تقوم بها الكثير من أسر الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى. ويشير الإخباريون إلى أن معظم الأسر فيما مضى كانت تقوم بإعداد الأرز مساء اليوم السابق، وذلك لتبيته مطبوخاً انطلاقاً من أن اللبن يعد رمزًا للخير. كما أن هنالك معتقداً سائداً في مجتمع البحث في أن بقاء اللبن طوال الليل لحين بزوغ النهار يجعل السنة بيضاء مليئة بالخير على الأسرة.

وعلى الرغم من أن التغيرات المختلفة التي حدثت في مجتمع البحث سواء بخروج المرأة لميدان العمل، أو لانتشار التعليم قد أدت إلى اتجاه البعض إلى طهو الأرز باللبن في نفس اليوم، فإنهم يرون أن ذلك لا يؤثر على جلب الخير للأسرة، حيث الاعتقاد في وجود الخير من مجرد طهوه بالمنزل.

وعن موعد تناوله، فقد يتم في الصباح، حتى يكون أول طعام يتناوله الإنسان عند استيقاظه"على الريق"أو قد يكون عند المغرب، وذلك بالنسبة لمن يصومون هذا اليوم، وذلك من منطلق التبرك بأكل اللبن باعتباره رمزًا للخير(*). وقد أظهرت الدراسة أن صيام هذا اليوم يعد من الأمور الحديثة والتي انتشرت

(*) كان الخليفة المعز لدين الله الفاطمي يفرق على أعيان أرباب الخدم خرفان، وأرز بلبن، وسكر وخبز. لمزيد من التفصيل انظر : الشيخ الأمين عوض الله، الحياة الاجتماعية في العصر الفاطمي : دار المجمع العربي، ١٩٧٩.ص ٢٥.

(*) أشار قاسم عبده قاسم إلى أن النساء في عصر السلاطين المماليك، كن يقمن بشراء اللبن للاحتفال برأس السنة الهجرية للاعتقاد في أن السنة تكون بيضاء ولا شر فيها. لمزيد من التفاصيل انظر : قاسم عبده قاسم، دراسات في تاريخ مصر الاجتماعي، عصر السلاطين المماليك. دار المعارف، ط ١، ١٩٨٣، ص ٩٨.

وحول الرموز وارتباطها بأطعمة المناسبات أشارت إحدى الدراسات التي أجريت في جنوب أسيا عن ارتباط بعض الأطعمة بالرموز خاصة تلك المرتبطة باللبن واعتباره رمزا للخير والنقاء. انظر :

Judit Katona Apte Op.Cit., pp. ٣٢١-٣٢٢.

في مجتمع البحث خاصة بعد ظهور الجماعات الدينيـــة التـــي تـــأثرت بـــالمد الإسلامي.

ومن العادات التي لا تزال مستمرة أن تتولى إعداد الأرز باللبن في الأسـرة الممتدة كبرى النساء سنا حتى تحل البركة على أفراد الأسرة مع قـدوم السـنة الجديدة. أما بالنسبة للأسرة النووية فغالبا ما تتولى الزوجة إعداده. وعن كميـة اللبن أو الأرز التي يتم طهوها فإنها تختلف من طبقة إلـى أخرى، ومن أسـرة إلى أخرى، حيث تزداد كمية اللبن في الطبقة العليـا والوسـطى وتقـل كميـة الأرز. كما تزيد كمية الأرز وتقل كمية اللبن في بعض شرائح الطبقـة الدنيـا، وذلك انطلاقا من فلسفة ضغط التكاليف بتقليل كمية اللبن علاوة علـى أن ذلـك يساعد على تناوله بالخبز وهي من العادات المصاحبة لتناول الأرز باللبن، وتعد طريقة إعداد الأرز واحدة حيث يتم غسل الأرز ووضعه على النار فـي المـاء حتى ينضج ثم يضاف إليه اللبن المحلي بالسكر.

وتدل الشواهد الميدانية على أن الأمر لا يقتصر على مجـرد طـهو الأرز باللبن، وتناول أهل المنزل له، بل قد يتم إرسال بعض هذه الأطباق إلى " ضريح سيدي الأربعين "، أحد أضرحة الأولياء بمجتمع البحث والذي يوافق الاحتفـال بمولده شهر المحرم، حيث تحرص معظم أسر الطبقة العليـا والوسـطى علـى إرسال طبق من الأرز باللبن إلى خادم الضريح في هذا اليوم.

كما يعد طهو اللحوم من العلامات المميزة للاحتفال بهذه المناسـبة. ومـن العادات المصاحبة أن تقوم أسر الطبقة العليا بإرسال طبق مكـون مـن اللحـم المسلوق والأرز والفتة مع طبق الأرز باللبن إلى خادم الضريـح كنـوع مـن الهبـة وتعبيرا ورمزا لكرمهم.

أما فيما يخص أسر الطبقة الدنيا فإنهم غالبا ما يطـهون اللحـم المسـلوق والبقول المطهية (اللوبيا أو الفاصوليا) لتناولها في هذه المناسبة. وتشير إحـدى الإخباريات إلى أن " الفتة " و " الكسكي " كانا فيما مضى يعدان مـن الأطعمـة المصاحبة للاحتفال بهذه المواسم، أما الآن فقد اقتصرت على " الفتـة ". ومـا زالت بعض أسر الطبقة العليا والوسطى تقـوم بـإعداد " الكسـكي " وخاصـة الأسـر الممتدة التي يقيم بها كبار السن، حيث لا زلن يتقن طريقة إعداده التـي تتطلب الوقت والجهد وهو ما لا تتقنه الشابات في الأسرة.

وغني عن البيان أن هذه العادات والمعتقدات تعكس بوضوح الثقافة الريفيـة التي لا تزال واضحة في أغلب المناسبات.

(ب) عاشوراء :

يحتفل المسلمون في مصر في العاشر من المحرم بيوم عاشوراء. والاحتفال بهذا اليوم له جذور منذ القدم وترتبط ببعض المعتقدات الدينية والشعبية.

وتشير الدراسات النظرية إلى أن الاحتفال بهذا اليوم له شقين: الأول يتمثل في صيامه، وهذا ما أشار إليه أحمد غنيم على لسان مالك بن أنس والبخاري والترمذي بأن رسول الله صلى الله عليه وسلم صام هذا اليوم وأمر بصيامه منذ أن كان بمكة ثم داوم على صيامه، وصامه المسلمون بعد الهجرة بالمدينة(١).

وتفيد المعلومات الميدانية بأن أفراد مجتمع البحث من الرجال والنساء والشباب يصومون هذا اليوم. ومع بروز الجماعات الدينية اتجه الكثيرون إلى صيام اليوم التاسع والعاشر أسوة بالرسول الكريم صلى الله عليه وسلم.

أما عن الشق الثاني من الاحتفال فيتمثل في طهو نوع من الحلوى يطلق عليه اسم " عاشورة ". وتعد عادة الاحتفال بطهو حلوى لعاشوراء من العادات القديمة في المجتمع المصري. وقد أشار المقريزي إلى أن عادة الاحتفال بعاشوراء تتمثل في طهو " عاشورة " منذ الحكم العثماني.

وقد كان هذا اليوم معروفا "بسماط عاشوراء"، حيث كان يجهز طعام مكون من العدس الأسود وخبز الشعير وعسل النحل. وكان يقدم مع الزبادي والمخللات. ثم تطورت إلى حبوب القمح في الحكم العثماني والتي يطلق عليها الآن " عاشورة " (٢). وقد جرت العادة في مجتمع البحث على طبخ حبوب القمح الذي يتم نقعه في الماء يومين، ثم يغلى ويصفى بالمصفاة، ويحلى فوق النار بالسكر، (وكان يحلى قديما بالعسل)، ولعل ذلك يشير إلى استمرار هذه العادة.

ومما هو جدير الذكر أن هذا النوع كان يرتبط إعداده فيما مضى يتوفر القمح في المنزل نظرا لزراعته. أما الآن فنتيجة للتغيرات التي طرأت على مجتمع الدراسة والتي صاحبها قلة زراعة محصول القمح، فقد اتجهت بعض الأسر التي لا تقوم بزراعته إلى شرائه جاهزا من العطار أو من محلات السوبر

---

(١) أحمد غنيم، عاشوراء في الإسلام بين الحقائق والأوهام. دراسة تخصصية تقارنية للنصوص الإسلامية واليهودية. ط ١، ١٩٨٤، ص ٧.

(٢) لمحات في حياة القاهرة الشعبية بين المقريزي وإدوارد لين، مجلة الفنون الشعبية، العدد التاسع، ١٩٦٩، ص ٤٢.

ماركت حيث يباع في عبوات جاهزة. وقد تلجأ بعض شرائح الطبقة الوسطى والدنيا إلى استبدال حبوب القمح بالأرز حتى توفر شراء القمح، وفي نفس الوقت لا تقطع عادة طهو هذا النوع من الحلوى؛ وذلك انطلاقا من أن قطع العادات يعد فألا سيئا على الأسرة وكذا حتى تحتفظ هذه الأسر ببهجة هذه المناسبة.

وإلى جانب ذلك كشفت الدراسة الميدانية عن أن هناك بعض الممارسات التي كانت تعد سمة مميزة لهذا اليوم، والتي اندثر وجودها في مجتمع البحث وذلك من خلال ما يعرف باسم " رقوة عاشورة ". وهي عبارة عن " رقى " تؤديها إحدى السيدات، حيث تحضر إلى القرية خصيصا لهذا الغرض، ويجمع الإخباريون على أنها كانت تحضر إلى مجتمع البحث عند مستهل محرم من كل عام، وتطوف شوارع القرية معلنة عن قدومها وهي تردد : *" عاشورة جت يا عيال تعالوا، لموا العيال وهاتوهم علشان أرقيهم ربنا يجلعها سنة حلوة عليهم "*.

ويقال إنها كانت تحمل على رأسها " قفة " بها ملح وكزبرة وردة ملونة، وقد كانت النساء يدعونها لمنازلهم لكي تقوم برقوة الأطفال الموجودين بالمنزل وعمل الأحجبة لهم لحمايتهم من أي أذى قد يصيبهم.

ومما هو جدير بالذكر أن هذه السيدة كانت لا تتقاضى أجرا نقديا نظير قيامها بهذا العمل، وكانت الأسر تقدم لها أجرا عينيا (قمح خبز جبن.. الخ) وأي شيء آخر من خيرات المنزل على حد تعبير الإخباريين.

وعن رقوة " عاشوراء " تطرق كتاب (دراسات في علم الاجتماع والأنثروبولوجيا) إلى أن عبد الرحمن إسماعيل في كتابه " طب الركه "(1) أشار إليها وأن هؤلاء الأشخاص يدعون "بالرقواتية" وكانوا يطوفون الشوارع يحملون على رؤوسهم ملحا وكزبرة وينتدبهم الناس لإجراء الرقوة في منازلهم، حيث يعتقد أن من يقرأ هذه التعزيمة في منزله لا يصيبه سوء طوال العام. ولعل ذلك يشير إلى أن هذه العادات كانت تعد سمة من سمات المجتمع المصري بشكل عام والمجتمع الريفي بشكل خاص.

(ج) مولد النبي :

يحتفل المسلمون في الثاني عشر من شهر ربيع الأول بالمولد النبوي الشريف، ويرتبط الاحتفال بهذا اليوم مثله مثل باقي الاحتفالات بإقامة

---

(1) دراسات في علم الاجتماع والأنثروبولوجيا، مجموعة من أساتذة علم الاجتماع، دار المعارف، ط 1، 1975، ص 393.

الولائم إلا أنه يزيد على المناسبات الأخرى في شراء ما يعرف بحلوى مولد النبي(*). وتتكون هذه الحلوى من شرائح مصنوعة من السكر المعقود (ماء وسكر) محلاة بالحمص والسمسم وكذا بعض أنواع من الملبن، بالإضافة إلى صنع عرائس وأحصنة من السكر ويتم تزويقها بالورق (الكوريشة) على شكل فستان، وتاج للعروسة، أما الأحصنة فيوضع ورق الكوريشة عليها كسرج على ظهر الحصان.

هذا وتظهر الدراسة أن أفراد مجتمع البحث يقومون بشراء الحلوى من المحلات المخصصة لبيعها، سواء داخل مجتمع البحث أو من منطقة بولاق من خلال شارع ناهيا التجاري. وقد كشفت الدراسة الميدانية عن أن حلوى المولد النبوي تقدم كهدية للعروس، وتعد من العادات المرتبطة بهذه المناسبة. وتقوم أسرة العريس بإرسالها للعروس كهدية وتتكون من عروسة وعلبة من الحلوى يختلف حجمها تبعا للطبقة الاجتماعية التي تنتمي إليها أسرة العريس والعروس.

ويشير الإخباريون إلى أن عرائس المولد قد طرأ عليها تغير، حيث كانت فيما مضى مصنوعة من السكر، أما الآن فقد أصبحت مصنوعة من البلاستيك ولها أشكال جميلة. ولعل ذلك يرجع إلى انتشار مصانع البلاستيك علاوة على أن العرائس المصنوعة من السكر كانت تبقى لفترة محدودة ثم تتكسر، أو يتجمع حولها النمل مما يؤدي إلى فقدانها وخسارة ثمنها. وهكذا ظهرت العرائس المصنوعة من البلاستيك كمحاولة للتكيف مع الرغبة في بقاء العروسة بالمنزل كنوع من التبرك بالمناسبة وكنوع من المباهاة بهدية العريس، والفرحة بها. وكلما كبر حجم العروسة التي يتم شراؤها كلما كان رمزا لحب العريس لعروسه.

وتدل الشواهد الميدانية على أن أسرة العروس تقوم بتوزيع جزء من حلوى المولد على الجيران تباهيا ورمزا إلى كرم العريس وحبه لعروسه ومما هو جدير بالذكر أن أسرة العروس تحتفظ بالعروسة المهداة من العريس لتحملها معها إلى بيتها الجديد، حيث يعتقد البعض أنها قد تضعف تأثير الحسد الذي قد تتعرض له الفتاة وهي عروسة. ومن ثم توضع في مقدمة موكب نقل أثاث العروس إلى بيتها الجديد، حيث إن ألوانها الزاهية تجذب عيون الحساد فيضعف

(*) وتعد حلوى المولد من العادات القديمة منذ العصر الفاطمي، حيث كان يصنع في عيد مولد النبي عشرون قنطارا من الحلوى توضع في ثلثمائة (صينية) وتوزع في الأزهر. ولمزيد من التفاصيل انظر : د. حسن إبراهيم حسن، مرجع سابق، ص ٢٨٩.

حسدهم.

ولقد أسهمت التغيرات الاقتصادية بمجتمع البحث في تنوع وتعدد الأنـــواع المرسلة إلى العروس حيث قد يزيد البعض من أسر الطبقة العليا إرسال الفاكهـة مع علبتين من حلوى المولد المختلفة الأنواع.

ومن ناحية أخرى فإن حلوى المولد قد ترسل من الأب إلـى ابنتـه بدايـة زواجها (أول مولد يمر عليها بعد الزواج). كما ترسل مرة أخرى بعد إنجابـها أول مولود لها ويضيف الأب في هذه الحالة (الحصان الحلاوة في حالة المولـود الذكر (حديثا يصنع الحصان من البلاستيك) والعروسة للأنثى.

وتتميز الاحتفالات بهذه المناسبة في مجتمع البحث باحتفالات تقيمها الطرق الصوفية بهذه المناسبة (*). ومنها الإبراهيمية الدسوقية، وهم طائفة مـن أتبـاع السيد إبراهيم الدسوقي، وهناك أيضا الطريقة الشاذلية والسمانية. وقد وصف أحد الشباب من أتباع الطريقة البرهامية مظهر هذا الاحتفال الذي يبدأ عقب صـلاة الظهر ويستمر حتى ساعة متأخرة من الليل حيث يجتمع الرجال والشباب الذيـن يحملون البيارق الكبيرة ذات اللون الأخضر والمكتوب عليها كلمات مثل : اسـم الله، واسم سيدنا محمد عليه الصلاة والسلام، وشهادة : أن لا إله إلا الله، والتـي تكتب بطريقة زخرفية على قطعة من القماش، ويطوفون شوارع القرية، وهـم يحملونها، ويصدحون بالقصائد والأغاني في مدح النبي، ثـم يجتمعـون عنـد ضريح أحد الأولياء الصالحين (ضريح سيدي علي) في مجتمع البحـث، بعـد صلاة العصر؛ حيث تقام حلقات الذكر. ويجتمع أبناء القريـة ليشـاهدوا هـذا الاحتفال الذي يستمر حتى العشاء. ثم يصلي الجميع صـلاة العشـاء، ويتوجـه بعدها كل شيخ طريقة إلى منزله، ومعه أتباعه، ليقدم لهم وليمـة مكونـة مـن " التسقية " (اللحم المسلوق والأرز) ثم يقدم الشاي بعد الانتهاء من تناول الطعام. ويستمر الاحتفال مرة أخرى أمام منزل شيخ الطريقة حيث تنشد الأغاني الدينيـة والمدائح النبوية في مدح النبي صلى الله عليه وسلم حتى ساعة متأخرة مـن الليل.

ومما هو جدير بالذكر أن تقديم وليمة للاحتفال بهذا اليوم لا يقتصر علـى أبناء الطرق الصوفية فقط بل يمتد ليشمل أغلب أسر مجتمـع البحـث، حيـث

(*) يشير الإخباريون إلى أن هذا الاحتفال من العادات التي استمرت إلا أنه كان يشارك فـي الاحتفال أصحاب الحرف المختلفة مع أصحاب الطرق المختلفة وما زال هذا الأمر متبعا حتى الآن.

يحرص المقتدرون على ذبح " خروف " أو " جمل " وتوزيعه على الفقراء، إلى جانب الطهو منه، أما بالنسبة لمن لا يملك فإنه يقوم بذبح دجاجة أو أي نوع آخر من الطيور.

ويفسر الإخباريون ذلك من خلال ما يفسره أصحاب المد الديني، بأن هذا من العادات القديمة التي كان يقوم بها عرب الإسلام عند حلول مولد الرسول. ومن الأطعمة التي لازمها الاستمرار احتفالا بهذه المناسبة وخاصة بالنسبة لأسر الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى " الكسكسي " و " الرقاق " أما فيما يخص أسر الطبقة الدنيا فيتم طهو الخضروات أو البقول الجافة مع الأرز.

(د) احتفالات رجب وشعبان :

تختلف الاحتفالات بمناسبة حلول أول رجب ونصفه وأول شعبان ونصفه عن تلك التي تجري بمناسبة رأس السنة الهجرية أو في المناسبات الدينية الأخرى، حيث ارتبط الاحتفال بها بالصيام عملا بالسنة النبوية والتي دعمها المد الديني وانتشرت في الأونة الأخيرة في أغلب مجتمعات مصر سواء كانت ريفية أو حضرية. لذا يحرص الصائمون على الإفطار بوجبة دسمة تحتوي على أنواع من الأطعمة كاللحوم أو الطيور والخضروات، والأرز أو المكرونة والسلطة إلخ من الأطعمة المحببة إليهم بعد عناء يوم صيام.

(هـ) شهر رمضان :

يعد شهر رمضان من أهم المواسم الدينية التي تشهد نشاطا كبيرا في كل بيت من بيوت مجتمع البحث فيما يخص الطعام ووجباته. وتحظى الأيام العشر الأولى منه بأهمية كبرى من حيث تعدد وتنوع الأطعمة. كما يحظى اليوم الأول باهتمام خاص؛ لأنه اليوم الأول للصيام والجوع طوال اليوم. ومن ثم فلابد أن تعد وجبة شهية دسمة، وخاصة أنه يعد مناسبة لا تكرر إلا كل عام. وتتجلى خصوصية هذا اليوم بالنسبة للأسر الممتدة، حيث يتم جمع شمل الأبناء المتزوجين والأولاد مما يتطلب إعداد وليمة تحتوي على ألوان مختلفة من الأطعمة، كما يتميز هذا الشهر بالمشروبات المختلفة والحلوى التي تعد خصيصا في هذا الشهر.

هذا وتظهر الدراسة أن خصوصية الاحتفال بهذا الشهر تتطلب الإعداد له قبل حلوله بفترة زمنية، وذلك على النحو التالي:

١ - الإعداد لرمضان :

أهم ما يميز الإعداد لرمضان تجهيز بعض أنواع المأكولات والمشروبات ذات الصلة الوثيقة بهذا الشهر. وتشير الدراسة الميدانية إلى أن هذا الاستعداد يختص بطبقة دون أخرى، حيث كشفت الدراسة أن إعداد المسلي البلدي من أكثر الأشياء التي تحرص بعض أسر الطبقة العليا وبعض شرائح الوسطى على تجهيزها لاستقبال هذا الشهر، وهي من العادات التي لازمها الاستمرار. ويرجع هذا الحرص إلى الرغبة الموروثة لدى الأفراد بضرورة إعداد أكلات معينة تعد خصيصا في رمضان كالرقاق والأرز، والبامية، وتحمير الطيور، كما أنها تدخل في إعداد بعض أنواع من الحلوى كالكنافة والقطايف والجلاش، التي يرى البعض أنها لا تحلو إلا بالإعداد بالمسلى البلدي.

وقد أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريات بقولها: *"هوه الأكل يبقى أكل إلا بالسمن البلدي ولا الكنافة يبقى لها طعم إلا بالسمن البلدي".*

وتشير الدراسة إلى حدوث اتجاه إلى تخفيض الاستهلاك من السمن عما كان عليه الحال من قبل، ويرجع ذلك لانتشار الوعي الغذائي بين الأفراد وخاصة المتعلمين منهم. ومما لا شك فيه أنه كان لانتشار وسائل الإعلام المختلفة دور في الكشف عن أضرار السمن. لذلك تقوم بعض الأسر بخلط السمن البلدي بالسمن الصناعي أو الزيت أو الاستغناء عن المسلي البلدي كلية والاقتصار على السمن الصناعي.

ويشتهر رمضان بياميش رمضان أو "تقل رمضان"، وهو عبارة عن البلح الجاف (الإبريمي) وأنواع من المكسرات كالبندق، وعين الجمل والفستق واللوز إلى جانب الزبيب والتين والبرقوق (القراصيا) والمشمش (المشمشية) وكذلك قمر الدين.

وهناك أيضا العديد من المشروبات التي تشترى للاستخدام في هذا الشهر ويمكن استخدامها في أي وقت آخر كالكركديه، التمر هندي، والعرقسوس. وتتوقف نوعية ما يتم شراؤه سواء من الياميش أو المشروبات وفقا للوضع الطبقي للأسرة وإن كانت الدراسة تظهر وجود بعض الأنواع التي تتخطى حدود الطبقة كالبلح، والفول السوداني، والعرقسوس ويرجع ذلك لرخص أثمانها. أما فيما يخص باقي الأنواع مثل الزبيب وجوز الهند وقمر الدين والكركديه والتمر هندي من أهم الأنواع التي يقبل على شرائها بعض أفراد الطبقة العليا وشرائح من الطبقة الوسطى. ويتم الشراء دفعة واحدة قبل حلول الشهر. وقد أشارت إلى ذلك الزوجة في الأسرة رقم (ب-١) بقوله: *"الواحد يخلص من حاجة رمضان بدري علشان نعمل بعد كده حساب مصاريف الأكل والشرب، ولبس العيد*

والكعك".

وذلك انطلاقا من خصوصية رمضان حيث يتطلب إعداد أطعمة دسمة ومحببة للأسرة، ولذلك يتجه البعض إلى إعداد مكونات الأطعمة قبل حلول الشهر بفترة زمنية، وذلك حتى لا تنفذ هذه المواد قبل حلول الشهر، أو حتى لا ترهق ميزانية الأسرة وخاصة أن هناك متطلبات أخرى يتطلبها هذا الشهر. لذلك تقوم بعض الأسر بالادخار لمواجهة مصاريف هذا الشهر (كعمل جمعية مثلا). وكذا إعداد بعض التموين الخاص بالمنزل، ويأتي على رأسه إعداد المسلي. هذا وقد تقوم أسر الطبقة الدنيا بشراء كمية محدودة قبل حلول الشهر. أو تعمل على مواءمة استخدامها طوال الشهر، أو تستخدمها في الأيام الأولى من الشهر ثم لا تعاود الشراء مرة أخرى.

وتتم عملية الشراء من المحلات المخصصة لبيع الياميش، أو من خلال الباعة الجالسين في أسواق القرية، أو من خلال الشوادر التي تقام خارج القرية، حيث يفضل البعض الشراء من الأسواق خارج مجتمع البحث للاعتقاد في أن منتجاتها أفضل، كما أن هناك تعددا للأنواع المعروضة مما يتيح فرصة لشراء ما يرغبون في حدود إمكاناتهم.

وقد لعب الالتحام بالمدينة دورا في الاتجاه نحو الأسواق القريبة التي تقع على مشارف مجتمع البحث تقريبا، ومن ذلك سوق بولاق، أو من خلال شارع ناهيا، أو من شارع السودان، وكلاهما يبعد عن مجتمع البحث حوالي ٣ كيلو متر تقريبا.

ومن الاستعدادات التي تقوم بها الأسر أيضا لاستقبال هذا الشهر إعداد كمية من "الخبز" الذي يتم إعداده منزليا، خاصة لمن اعتادوا "عملية الخبيز"، وقد دلت الشواهد الميدانية على أنه حتى بالنسبة للذين يعتمدون على شراء الخبز من السوق، فإنهم عند قدوم شهر رمضان يفضلون إعداد "خبزة لرمضان" على حد تعبيرهم، وذلك بسبب ازدحام الأفران في هذا الشهر إلى جانب رغبة أفراد الأسرة في تناول الخبز البيتي الذي يتميز بطعمه الشهي. وهذا ما أشارت إليه إحدى الإخباريات بقولها: "*أصل العيش البيتي طعمه مختلف عن بتاع السوق والواحد في رمضان يحب يأكل لقمة كويسة، وكمان المخابز في البلد بتبقى زحمة، علشان كده الواحد بيحاول يعمل شوية عيش حتى ولو تكفي شوية في الأول*".

ومما هو جدير بالذكر أن إعداد الخبز يقتصر على أفراد الطبقة العليا وبعض أفراد الطبقة الوسطى.

وعن الكمية التي يفضل إعدادها فإنها تكون كبيرة لتكفي ٢٠ يوميا، خاصة وأن عملية الخبيز تعد شاقة على المرأة في شهر رمضان، خاصة وأن هذا الشهر يتطلب مزيدا من العمل فيما يخص طهو الطعام والحلوى يوميا. ونعرض له في الفقرة التالية.

٢- الأطعمة والحلوى والمشروبات المرتبطة بشهر رمضان :

يعد طهو الطعام بصورة يومية من العادات المصاحبة لشهر رمضان بمختلف الطبقات الاجتماعية. وقد كشفت الدراسة الميدانية عن اختلاف هذا الشهر عن أشهر السنة العادية، خاصة بالنسبة للطهو وتناول اللحوم، سواء كانت الحمراء منها أو البيضاء؛ حيث يتناولونها بمعدل أكثر من الأيام العادية. وتشير الدراسة إلى أن الأسبوع الأول من هذا الشهر يحظى باهتمام خاص بالنسبة لنوعية وكمية الأطعمة، ويرجع ذلك للاعتقاد الشعبي بأن الجسم لا يستطيع أن يتحمل مشقة صيام شهر بأكمله ما لم يتأسس جيدا على تناول اللحوم بكثرة. وعلى العكس من ذلك يرى البعض أن تناول اللحوم البيضاء أفضل، حيث إن المعدة لا تتحمل أكل اللحوم الحمراء في الأسبوع الأول من رمضان نظرا لبداية الصوم.

لذا يفضل تناولها عند بعض شرائح الطبقة العليا والوسطى. وقد كشفت الدراسة عن ارتباط ذلك بمعتقد يعرف " بالرفرافة " مؤداه أن من لا يتناول " الرفرافة " في أول رمضان يظل قلبه (يرفرف) عند موته. وهذا ما أشار إليه أحد الإخباريين بقوله: *"الواحد لو ماكلش الرفرافة في الأسبوع الأول يفضل قلبه يرفرف لما يموت زي الطير".*

ولعل هذا المعتقد يرتبط بعادة ذبح الطيور المصاحبة لاستقبال المواسم الدينية، وحيث إن رمضان يعد من أهم هذه المواسم فقد كان من دواعي الاستعداد له استقباله بذبح الطيور المختلفة؛ كالأوز والبط...إلخ، من الأنواع المحببة للأسرة.

وقد تظل بعض أسر الطبقة العليا وبعض الوسطى على منوال الأسبوع الأول من حيث تناول اللحوم يوميا، أو قد تتجه إلى تناولها ثلاث مرات أو أربع مرات في الأسبوع، على حين نجد أن الطبقة الدنيا تتجه إلى نظام الطعام المعتاد بعد انتهاء هذا الأسبوع.

ويعد إعداد المشهيات أحد المعالم الأساسية لهذا الشهر وهي إما أن تعد منزليا أو تشترى من أسواق مجتمع البحث، أو من خارجها. ومن أكثر الأنواع

انتشارا ما يعرف " بالطرشي البلدي " وإن كانت الدراسة تشير إلى أن بيعه في الماضي كان مقصورا على محلات مخصصة لتصنيعه وبيعه، لكن التغيرات المختلفة التي حدثت في مجتمع البحث من خلال قربها من المدينة قد أدت إلى بيعه في صورة تشبه تلك التي يباع بها في المدينة، حيث يتم بيعه مغلفا في عبوات من الأكياس النايلون يوضع به بعضا من الطرشي، ومعه قليل من الماء لحفظه. ويقف به الباعة على مدخل مجتمع البحث أو في شوارعه، أو قد يتم شراؤه من محلات السوبر ماركت.

ومن الأمور الحديثة العهد في مجتمع البحث اتجاه بعض أسر الطبقة العليا إلى تخليل أنواع من المخللات لم تكن معروفة في مجتمع البحث من قبل، كالبصل والزيتون والجزر. وتشير الدراسة إلى أن انتشار التعليم لعب دورا في ذلك حيث تعرف أبناء القرية على صنعها عن طريق الكتب الخاصة بإعداد المخللات، وذلك إلى جانب دور وسائل الإعلام المختلفة كالراديو والتليفزيون وكذلك الجرائد والمجلات اليومية. ويتجلى ذلك بصفة خاصة في شهر رمضان، ويجمع الإخباريون على حدوث تغير في الأنواع التي كانت تعد فيما مضى، فقد أشارت إحدى الإخباريات إلى أن الليمون واللفت والكرنب والقرنبيط والفلفل والخيار من أكثر الأنواع التي كان يتم إعدادها(*).

وإلى جانب ذلك هناك بعض المخللات التي تؤكل بالخبز والتي يتم إعدادها من بعض الخضروات كالباذنجان المقلي بالثوم والطماطم بالثوم والفلفل الحار المقلي أو الفلفل الرومي المقلي بالثوم.

ومما هو جدير بالذكر أن مثل هذه الأنواع ما زالت بعض الطبقات المختلفة تقوم بإعدادها. وقد أضافت الطبقة الدنيا الكوسة المقلية في الزيت المضاف إليها الثوم المفري.

٣- حلوى رمضان:

أما عن أهم أنواع حلوى شهر رمضان فإننا نجد الكنافة ثم القطايف والأرز باللبن والجلاش. فقد دلت الشواهد الميدانية على أن الكنافة تحظى بشعبية كبيرة في مجتمع البحث شأنه شأن سائر مجتمعات المجتمع المصري ومن خلال

(*) ومما هو جدير بالإشارة أنه كانت تتم عملية تخليل هذه الأنواع في البلاص المصنوع من الفخار، أما الآن فقد حل محلها البرطمان البلاستيك أو الزجاجي الذي يباع في المحلات المخصصة لذلك في مجتمع البحث أو في أسواق المدينة والذي يختلف في سعره وفقا لحجمه.

السطور التالية سوف نستعرض تاريخ دخول الكنافة لمجتمع البحث إلى جانب خطوات إعدادها(*) والتغيرات المختلفة التي حدثت في طريقة صنعها والحشو المستخدم فيها.

ويشير الإخباريون إلى أن بيع الكنافة داخل القرية يرجع إلى فترة زمنية طويلة حيث كان أفراد مجتمع البحث الذين يرغبون في شراء الكنافة يجدون مشقة في الحصول عليها لأنها لم تكن معروفة داخل مجتمع البحث، وكان الحصول عليها يتطلب الذهاب إلى المدينة حيث تباع. إلى أن قدمت إلى مجتمع البحث إحدى السيدات والتي تدعى " شفيقة " مع زوجها الذي جاء من أحد الأحياء الشعبية بالقاهرة للبحث عن عمل له، حيث إنه كان يعمل صانعا للكنافة إلى جانب عمله بالنجارة، وقد وافق قدومه إلى مجتمع البحث حلول شهر رمضان، حيث عرف أنه لا يوجد صانع للكنافة في مجتمع البحث، مما دعاه إلى العمل بهذه المهنة. وبدأ الاستعداد وكانت تساعده زوجته، وأخذ يصنعها أمام منزله؛ حيث كانت عملية إعداد الكنافة في هذا الوقت تتم بطريقة تقليدية وبأدوات بسيطة، وكان يستخدم (الكانون) التي تثبت عليه (صاجة) مصنوعة من الصفيح ويتم الإشعال تحتها بموقد إلى أن تسخن (الصاجة) ويتم تشكيل العجين بواسطة كوز مصنوع من النحاس أو الصفيح الأصفر، مخرم من أسفل يملأ بالعجينة ثم ترش على الصاجة في شكل دوائر وتعمل الحرارة على إنضاج العجين فيصبح شرائح يجمعها بيده. ثم يتجه إلى رش عجينة أخرى وهكذا إلى أن تنتهي كمية العجين. وبين كل رشة وأخرى يمسح الصاجة بقطعة قماش مغموسة في الزيت.

ويجمع الإخباريون على أن نساء مجتمع البحث كن يقمن بشراء الخامات اللازمة لإعداد الكنافة من دقيق وسمن وسكر ويتوجهن إلى منزل هذه السيدة وزوجها ويجلسون بجوارها أثناء الإعداد حتى ينتهي من الكمية التي يقوم بإعدادها، ثم تقوم زوجته بتحمير الكنافة في السمن وتوضع عليها السكر، وكانت تتقاضى أجرا قيمته خمسة عشر قرشا عن كل ٥ كيلو جرامات دقيقا، إلى جانب حصولها على كمية من العجين (تعادل كوزا) وذلك بغرض تقديمه لأفراد

(*) إن إعداد الكنافة من العادات القديمة التي عرفها المصريون منذ العصر الفاطمي، فقد ذكر عن الفاطميين إسرافهم في توزيع الحلويات من كنافة وقطايف خلال شهر رمضان، وقيل عن الكنافة أنها وصفت من قبل الطبيب محمد بن أثال (لمعاوية) ليتسحر بها، بعد أن شكا جوعا شديدا وقيل عنها أيضا أنها قدمت إلى سليمان بن عبد الملك ليتسحر بها، وقد صنعها له طهاة حلب. للتفاصيل انظر نينا جميل، الطعام في الثقافة العربية رياض الريس للكتب والنشر، ط(١)، ١٩٩٤، ص١٠٩.

أسرتها بيع ما يتبقى لمن لا يستطيع إعداد الكنافة بهذه الكمية.

وكانت تمر عملية إعداد الكنافة بثلاث خطوات رئيسية؛ الخطوة الأولى: تتمثل في إعداد عجينة الكنافة، والثانية : صنع الكنافة نفسها (أي تحويل العجين إلى خيوط). وتأتي الخطوة الثالثة والأخيرة وهي تحمير الكنافة وإعدادها لتصبح جاهزة للأكل. وهذه الخطوة تتطلب إحضار كيلو جرام سمن، وكيلو جرام سكرا عن كل خمسة كيلو جرامات دقيقا.

ومما هو جدير بالذكر أن هذه الخطوات الثلاث هي نفسها التي تمر بها عملية إعداد الكنافة الآن، ولكن بطرق مختلفة تشير إلى حدوث تغيرات تعكس التغيرات التي حدثت في مجتمع البحث بصفة عامة. حيث كشفت الدراسة الميدانية عن أنه يوجد في مجتمع البحث حاليا ما يقرب من ثلاث محلات لصنع الكنافة وهي لأشخاص من خارج مجتمع البحث يحضرون خصيصا في موسم رمضان فقط لإعداد الكنافة، حيث يقومون بتأجير محل لفترة شهر واحد.

وفيما يلي وصف لخطوات إعداد الكنافة في الوقت الراهن :

الخطوة الأولى : إعداد العجين

يوضع الدقيق في ماجور مصنوع من الفخار (ماجور العجين)، ويتم عجنه بالماء، ويقلب بالأصابع حتى تتم عملية إذابة الدقيق كله في الماء لتصبح عجينة لينة وخفيفة إلى حد ما، ثم تترك العجينة لمدة لا تقل عن نصف ساعة قبل البدء في تشكيلها، وأثناء ذلك تتم عملية تسخين فرن الإعداد وهو صاجة مصنوعة من الصفيح أو الصاج مثبتة على فرن يعمل بالغاز وتبدأ بعد ذلك عملية صنع الكنافة.

الخطوة الثانية : صنع الكنافة (تحويل العجين إلى خيوط)

يمثل استخدام ما يعرف "بكوز العجين" استمرارا لهذه الطريقة حيث لا يزال الكوز المصنوع من الصفيح الأصفر أو النحاس، وهو إسطواني الشكل، وذا اختناق من وسطه ارتفاعه عشرون سنتيمترا وقطره ١٠سنتيمترا، وليس له يد، ويمسك من الوسط وله فتحات رفيعة متراصة بجوار بعضها البعض في أسفل الكوز، ومفتوح من أعلاه، حيث يتم وضع العجين فيه، ويمسك الكوز من الوسط بعد وضع العجين به، ثم تلف اليد وبها الكوز في حركة دائرية فوق الصاجة الساخنة عدة لفات متتالية بجوار بعضها البعض، إلى أن يحصل على خيوط الكنافة، ثم تترك قليلا على الصاجة بعد الانتهاء من جميع اللفات وتلم بعد ذلك باليد وتترك جانيا حتى يتم الانتهاء من الكمية المعجونة (انظر الصور أرقام ٤١ و٤٢).



صورة رقم (٤١) طريقة تعبئــة كــوز الكنافة بالعجين
تمهيداً لرشه الصاجة، ويلاحظ أن به ثقوباً



صــورة رقم (٤٢) طريقة إعداد خيوط الكنافة

الخطوة الثالثة : (تحمير الكنافة)

تعد هذه الطريقة في إعداد الكنافة من الطرق القديمة، التي كانت معروفة فيما مضى والتي لازمها الاستمرار، وقد أشارت إحدى الإخباريات إلى أنهن تعلمن هذه الطريقة من السيدة التي كانت تقوم بإعداد عجينة الكنافة، فبعد أن كانت تنتهي من عملية إعداد خيوط الكنافة تقوم بتقطيعها إلى قطع صغيرة ثم يتم تحميرها في المسلي حتى يصير لونها ذهبيا ثم تنشل بالمصفاة، وتوضع في (حلة) أخرى ويوضع السكر على الوجه، وتكون بذلك جاهزة للأكل وتعرف هذه الطريقة " بالكنافة المحمرة ".

ومما هو جدير بالذكر أن هذه الطريقة كانت وما زالت من الطرق المعروفة والمفضلة لصنع الكنافة بالنسبة لجميع الطبقات في مجتمع البحث وما زال الكثير من السيدات يطلبن من صانع الكنافة الموجود في مجتمع البحث إعدادها أو يقمن بالحصول على الكنافة الجاهزة النيئة، وبعد ذلك يتم إعدادها منزليا وبنفس الطريقة السابقة. وقد أشارت الزوجة في الأسرة رقم (أ-١) والمنتمية للطبقة العليا إلى أن هناك بعض أسر الطبقة العليا كانوا يقومون بصنع الكنافة في فرن الخبيز أو باستخدام وابور الجاز، وذلك برص الكنافة في صينية ووضع السمن على الوجه. وفي بعض الأحيان كان يستخدم الزبيب وجوز الهند أو الفول السوداني كحشو يوضع بداخلها.

ومع انتشار التعليم ودخول أفران البوتاجاز استطاعت معظم الأسر حتى من ينتمون للطبقة الدنيا إعداد مثل هذا النوع من الكنافة، وإن اختلف الحشو المستخدم فيها وفقا للبعد الطبقي للأسرة. فقد كشفت الدراسة الميدانية عن اتجاه بعض أسر الطبقة العليا إلى إعداد " صينية الكنافة المحشوة باستخدام البندق، وإن كان ذلك بمعدل مرتين طوال شهر رمضان. ولقد كان لوسائل الإعلام دور كبير في ذلك حيث اتجهت الأسر التي يتعلم أبناؤها خاصة الفتيات من أبناء الجيل الجديد إلى إعداد أنواع متعددة من الكنافة باستخدام أنواع مختلفة من الحشو، حتى بالنسبة لبعض شرائح الطبقة الوسطى. وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (ب-٢) بأن ابنتها الكبرى (دبلوم تجارة) حضرت من المدرسة، وهي في السنة الأخيرة وقالت لها إن زميلاتها أشرن عليها بإعداد كنافة بالموز وأنهن حصلن على هذه الطريقة من إحدى المجلات، ولقد قمن بإعدادها وأعجب بها الجميع، مما كان ذلك دافعا لها لتجربتها لأفراد أسرتها، وبالفعل قامت بإعدادها، وقد تأكد للباحثة ذلك من خلال إحدى الزيارات التي كانت تقوم بها لهذه الأسرة بعد الإفطار في أحد أيام شهر رمضان. وقدمت هذه الابنة قطعة من هذه الكنافة كتحية للضيوف، وكان رب الأسرة جالسا آنذاك وقال: *"شوفي بقى شطارة (ثناء) عملت كنافة حلوة زي الناس المتنورين علشان كده أن مستخسرها*

في الجواز من واحد ما يعرفش أنها متنورة ومتعلمة ويخليها تنظف تحت البهايم وتبقى زي الفلاحين بتوع بلادنا".

ومن التغيرات التي طرأت على المواد المستخدمة في إعداد الكنافة استخدام السمن الصناعي كبديل عن السمن الطبيعي في إعدادها. وعلى الرغم من ذلك ما زالت هناك بعض الأسر التي تستخدم السمن الطبيعي في صنع الكنافة. وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (أ-٢) والمنتمية للطبقة العليا بقولها: *"فيه حاجات لازم تتعمل بالسمن البلدي زي الكنافة ما تتكلش إلا بيها"*.

وقد أشارت إحدى الإخباريات إلى أن الكنافة كانت فيما مضى تعد بالسمن البلدي، وكلما زادت كمية السمن كلما دل ذلك على مهارة المرأة وعلى الخير والعز الذي تعيش فيه الأسرة. ولعل غلاء السمن الطبيعي هو سبب استخدام السمن الصناعي. وهذا ما أشارت إليه إحدى الإخباريات: *"الواحد كان زمان بيحط سمن بلدي لكن دلوقتي علشان الغلا حنعمل إيه أهو مرة نحط النخلتين، أهو أرخص من الطبيعي فين زمان وأيام زمان"*.

كذلك أسهم انتشار التعليم في ظهور بعض الآراء التي ترى أن المسلي الصناعي أخف من الطبيعي، مما دعم الاتجاه إلى استخدام المسلي الصناعي في الطهو عامة وصنع الكنافة بصفة خاصة. ويتبلور ذلك بصفة خاصة بين بعض شرائح الطبقة الوسطى والطبقة الدنيا.

وحيث أن الكنافة تعد من أكثر أنواع الحلوى استهلاكا للسمن، فقد اتجهت بعض شرائح الطبقة الدنيا إلى إعداد القطايف نظرا لانخفاض تكلفتها إلى جانب أنها من الأنواع التي تعطي كميات كبيرة تستطيع أن تكفي عددا من الأفراد. وتحشى القطايف عادة بالسكر ويتم قليها في الزيت وتضيف بعض أسر الطبقة العليا والوسطى إلى السكر الفول السوداني وأحيانا الزبيب. ويتم الحصول على القطايف من بائع الكنافة في مجتمع البحث أو من سوق بولاق أو شارع السودان اللذين يقعان على بعد ثلاثة كيلو مترات من مجتمع البحث، ولقد ساعدت سهولة المواصلات على سهولة شرائها من هذه المناطق.

ويأتي الأرز باللبن في المرتبة الثالثة بعد الكنافة والقطايف كأهم حلوى تصنع في شهر رمضان، وإن كان إعداده يختص بطبيعة دون الأخرى على عكس ما كان عليه الحال من قبل. ويرجع ذلك إلى ارتفاع أسعار مكوناته خاصة اللبن والأرز، مما كان سببا في عزوف الطبقة الدنيا عن إعداده خاصة في شهر رمضان، وإن كان إعداده يرتبط بمواسم ومناسبات أخرى. وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (ج-١) بقولها : *"بدل ما أجيب لبن بالشيء الفلاني*

وكمان رز وسكر أجيب كيلو كنافة وأحط سمن النخلتين عليها أحسن بكثير من شوية الرز باللبن".

وقد كشفت الدراسة الميدانية عن اضطلاع الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى بإعداده. وهناك بعض التغيرات التي طرأت على طريقة تناوله، فقد كان يتم تناوله ساخنا مع الخبز. أما الآن فيتم تناوله مثلجا ويؤكل بالملعقة، خاصة بالنسبة لبعض أسر الطبقة العليا، ولقد كان للاتصال بالمدينة من خلال عمل المرأة دورا بارزا في إحداث مسار هذا التغير. فقد كانت رحلة العودة اليومية من العمل بالنسبة للمرأة لها دور في هذا التغير فمن خلال إحدى السيدات التي تنتمي للطبقة العليا والتي تعمل بالمدينة استطاعت أن تشتري أرز باللبن مثلج، من إحدى المحلات المخصصة لبيع الألبان بشارع ناهيا وهو الطريق المخصص للذهاب والعودة من مجتمع البحث إلى المدينة وبالعكس، ومنذ ذلك الحين وهي تقوم بإعداده مثلجا، وكذلك قريباتها وجيرانها وأهل زوجها والمقربين إليها. ولعل ذلك يشير إلى أن التغير في هذه العادة يكاد يكون تغيرا في الشكل فقط دون المضمون.

ومن أنواع الحلوى التي عرفها أفراد مجتمع البحث حديثا " الجلاش " ويختص بإعداده طبقة دون الأخرى، حيث ينتشر بين الأسر المتعلمة من الطبقة العليا، وبعض الأسر فى الطبقة الوسطى. ويشتري الجلاش من الأفران الأفرنجية المتخصصة في بيع الخبز، ومن الباعة في أسواق القرية. وكما يتم الحصول عليه من المحلات والشوادر المخصصة لبيع الكنافة والقطايف في منطقة بولاق، وشارع ناهيا، وشارع السودان، وهي المناطق القريبة من مجتمع البحث.

ويصنع الجلاش كصينية محشوة بالفول السوداني والزبيب، كما تدخل الكريمة المصنوعة من اللبن والنشا والسكر في إعدادها كبديل عن الفول السوداني، وفي كثير من الأحيان يتم إعدادها بدون حشو.

ويستخدم الفرن البوتاجاز في تسويته، لذا فإن الأسر التي لا تملك الفرن لا تستطيع إعداده.

وتظهر الدراسة دور وسائل الإعلام من خلال برامج المرأة وطبق رمضان في بث معلومات عن الطرق المختلفة لإعداد الجلاش، وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (ب-١) والمنتمية للطبقة الوسطى، بأنها استطاعت أن تتعلم طريقة صنع صينية جلاش بالكريمة من طبق رمضان، وأن أول مرة قامت بإعدادها فشلت ولكنها مع التكرار نجحت فيها وعلمتها لجميع معارفها

وأقاربها.

أما عن موعد تناول أنواع حلوى رمضان، فقد كشفت الدراسة عن اختلاف هذا الموعد بين الطبقات المختلفة. فأفراد الطبقة العليا وبعض أفراد الطبقة الوسطى يفضلون تناول الحلوى بعد الإفطار مباشرة وذلك حتى يختمون بالحلوى، والبعض الآخر يتناولها بعد صلاة التراويح وبعد عودتهم إلى المنزل من المسجد وأثناء مشاهدة برامج التليفزيون حتى تكون المعدة قد استراحت بعد الأكل. أما فيما يخص أسر الطبقة الدنيا فإنهم يتناولون الحلوى بعد الإفطار بساعة، وقبل التوجه إلى الصلاة ممن يقومون بأدائها وذلك حتى يشعروا بالجوع وتمتلئ المعدة بالحلوى مرة أخرى.

ويجمع الإخباريون على أن موعد تناول الحلوى فيما مضى كان بعد الإفطار بساعتين على الأقل أي بعد صلاة العشاء حيث كانت معظم النساء يقمن بتجهيزها حتى يحضر الرجال من الصلاة، ويجلس الجميع ليتناولوها معا.

٤- المشروبات وشرب المكيفات :

يتميز شهر رمضان بتعدد وتنوع المشروبات الرمضانية وهي حسب أهميتها في مجتمع البحث : البلح المنقوع في الماء، قمر الدين، التمر هندي، العرقسوس، الكركديه.

فقد دلت الشواهد الميدانية على أن مشروب البلح، أو " البلح المبلول" أو البلح " المنقوع " وهي مسميات يطلقها أفراد مجتمع البحث على البلح المجفف المنقوع في الماء المحلى بالسكر. ويعد هذا المشروب من أفضل أنواع المشروبات لدى أفراد مجتمع البحث من الطبقات المختلفة ويتم تناوله عند سماع آذان المغرب، وقد يتم استبدال الماء باللبن المحلى بالسكر بالنسبة لبعض أسر الطبقة العليا كالأسرة رقم (أ-٢) والأسرة رقم (أ-٣).

ومن المشروبات الأخرى التي تختص بطبقة دون الأخرى مشروب قمر الدين الذي يلقى إقبالا من جانب الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى دون الطبقة الدنيا، ويرجع ذلك إلى ارتفاع ثمنه.

ويشير الإخباريون إلى أن قمر الدين كان فيما مضى هو المشروب الوحيد المنتشر بين جميع الأسر خاصة وأنه كان رخيص الثمن عما هو عليه الآن، وكان يباع في شكل (أتواب كبيرة) على عكس ما هو عليه الآن حيث تباع في لفة صغيرة، وقد أكدت هذه المعاني الزوجة في الأسرة رقم (ب-٣) والمنتمية للطبقة الوسطى بقولها: *"زمان كانت الحاجة كتيرة ومتوفرة وأسعارها كويسة*

وماكنش الواحد بيحس بسعرها زي دلوقتي. شوفي لفة قمر الدين بكام وتكفي كام واحد مش زي زمان كانت اللفة طول كده وبقروش وتعمل حلة كبيرة تكفي العيلة".

ولقد كان لارتفاع سعر قمر الدين أثره في اتجاه بعض أسر الطبقة العليا والوسطى إلى اعتباره مشروبا للضيافة في هذا الشهر؛ حيث يتم شراء كمية محدودة لا تزيد عن " لفتين " وأحيانا واحد فقط.

أما مشروب التمر هندي، فهو مشروب بعض شرائح الطبقة الدنيا ويأتي في المرتبة الثانية بعد " البلح المبلول " وغالبا ما يتم شراؤه من بائعي العصير من المحلات التي تم افتتاحها في مجتمع البحث حديثا. أما فيما يخص بعض أسر الطبقة العليا والوسطى فإنهم غالبا ما يقومون بإعداده منزليا حيث يتم شراؤه من محل العطار الموجود بالقرية أو خارجها، ويغلى في الماء ثم يصفى ويحلى بعد ذلك بالسكر. ويأتي مشروب الكركديه على نفس الدرجة من الأهمية بالنسبة للطبقة العليا والوسطى دون الطبقة الدنيا؛ وذلك لارتفاع ثمنه عن مشروب التمر هندي. ويشير الإخباريون إلى أن مشروب العرقسوس يعد من المشروبات المفضلة بعد الانتهاء من وجبة الإفطار لدى أفراد مجتمع البحث بطبقاته المختلفة، حيث يعتقد أنه يغني عن شرب كميات كبيرة من الماء بعد الصيام فتمتلئ المعدة خاصة عندما يأتي شهر رمضان في فصل الصيف، وقد كانت الأسر تقوم بإعداده منزليا.

ومن الظواهر الحديثة في مجتمع البحث ظهور بائعي العرقسوس في شوارع القرية، فقد كانوا يوجدون في بعض الأحياء الشعبية في المدينة، وكذلك في شوارع المدينة، وهو ما نشاهده حاليا خاصة في فصل الصيف، ولعل قرب القرية من المدينة كان السبب المباشر في ظهور باعة العرقسوس؛ حيث التوجه إلى القرى القريبة من المدينة لبيع مشروبهم الذي يلقى إقبالا من أهالي القرى، خاصة وأن هناك بالمدينة من لا يستسيغون شرب العرقسوس.

وقد كشفت الدراسة أن أسر الطبقة العليا والوسطى ما زالت تقوم بإعداده في شهر رمضان. أما فيما يخص أسر الطبقة الدنيا فإنهم قد يشترونه من بعض الأفراد الذين ظهروا حديثا في مجتمع البحث، ثم يقومون بإعداده منزليا، ويعبأ في زجاجات، ويتم عرضها للبيع أمام منازلهم وبأسعار زهيدة. وتكفي الكمية المشتراه بجنيه واحد ثمانية أفراد.

وإلى جانب المشروبات السابقة هناك نوع أخر يعد من الأنواع الجديدة والتي تختص بها الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى، ويطلق عليه

"الخشاف" وهو مكون من البلح والتين المجفف والزبيب والمشمش. وقد يتم الاستغناء عن النوع الأخير بالنسبة لبعض شرائح الطبقة الوسطى نظرا لارتفاع سعره. وقد أشارت إلى ذلك الزوجة في الأسرة رقم (ب-٤) بقولها: *"الواحد بيجيب الحاجات دي للعيال مرة واحدة علشان ما يحسوش إنهم اتحرموا في بيت أبوهم".*

ومما هو جدير بالذكر أن شراء مكونات الخشاف تتم مع ما يشترى من ياميش رمضان، حيث يتم شراؤها حسب الحاجة والقدرة الشرائية كما سبق الإشارة.

أما عن المشروبات الأخرى فيعد الشاي من أكثر الأنواع انتشارا في مجتمع البحث بجميع شرائحه الطبقية، ويتناوله الكبار والصغار، يشربونه بعد وجبة الإفطار ويستمر تناوله حتى الانتهاء من وجبة السحور. ومن الأمور الحديثة العهد إضافة النعناع إلى الشاي حتى بالنسبة لأسر الطبقة الدنيا. أما القهوة فهي مشروب بعض أسر الطبقة العليا خاصة الأزواج ويكون في الفترة ما بين الإفطار والسحور.

ومن العادات المنتشرة في مجتمع البحث تدخين الشيشة ويقتصر ذلك على الرجال. ويكون ذلك إما في المنازل أو على المقاهي، حيث يجتمع الرجال حتى موعد السحور يشربون الشاي ويدخنون الشيشة.

وتعد المقاهي أماكن لتجمع الشباب والرجال حيث يلعبون الطاولة أو الكوتشينة إلى جانب مشاهدة التليفزيون، كما يوجد في بعض المقاهي بمجتمع البحث فيديو لعرض الأفلام. ويعد ذلك من التغيرات التي انتشرت في مجتمع البحث والمجتمع المصري بصفة عامة، ويتجلى ذلك في شهر رمضان. ولقد كان لقرب القرية من المدينة، دور كبير في هذا الانتشار كتقليد لما هو موجود بالمدينة.

وبعد أن استعرضنا نوعية الأطعمة والحلوى والمشروبات في شهر رمضان، سوف نحاول من خلال السطور التالية تقديم وصف لمكونات وجبتي الإفطار والسحور ليوم من أيام رمضان.

٥- مكونات وجبة الإفطار في اليوم الأول من رمضان :

فيما يلي نموذج لمكونات وجبة الإفطار في اليوم الأول من رمضان، لما يحظى به هذا اليوم من اهتمام خاص من جانب أفراد مجتمع البحث، وذلك لارتباطه بالولائم التي يقيمها أفراد الأسر لأبنائهم المتزوجين، ويمكن أن نتبين

الأطعمة التي تحتويها وجبة إفطار رمضان من خلال حالات الدراسة المختارة.

الأسرة	الطبقة	المكـــــــــونات
أ-١	عليا	مشروب قمر الدين، بط، كفته، بامية، رقاق، سلطة، مخلـــل، كنافة، قطايف.
أ-٢	عليا	مشروب قمر الدين، كفته، محشي، سلطة، مسقعة، كنافة.
أ-٣	عليا	شوربة، مكرونة بالباشمل، بفتيك، سلطة، كنافة
ب-١	وسطى	بلح منقوع، كفته، لحم مسلوق، محشي كرنب، سلطة، مخلـــل، كنافة.
ب-٢	وسطى	بلح منقوع، بط، كفته، رقاق، محشي، بسلة، ســلطة، مخلـــل، كنافة، قطايف.
ب-٣	وسطى	بلح منقوع، كفته، لوبيا، سلطة، مخلل، كنافة.
ب-٤	وسطى	بلح منقوع، فتة، لوبيا، سلطة، مخلل، كنافة.
جـ-١	دنيا	بلح منقوع، كفته، بطاطس مطبوخة، أرز، سلطة، كنافة.
جـ-٢	دنيا	بلح، لحم محمر، لوبيا، مكرونة، سلطة، كنافة.

من الجدول السابق يتضح اختلاف مكونات الوجبـــات والأطعمـــة بيـــن الأسر في هذا اليوم، وإن كان هناك شبه اتفاق بين الطبقات المختلفة فيما يخـص المشروبات. فيتم الإفطار على مشروب قمر الدين بالنسبة للأسرة رقـــم (أ-١) ورقم (أ-٢) من الطبقة العليا والبلح المنقوع في الماء المحلى بالســكر بالنســبة لباقي الأسر من مختلف الطبقات فيما عدا الأسرة رقم (أ-٣) المنتميـــة للطبقـــة العليا، حيث يتم الإفطار على مشروب الشوربة الساخن. وقد عللت الزوجة هـذه في الأسرة ذلك بارتباطه بالصحة حيث يفضل من الناحيـــة الصحيـــة العلميـــة الإفطار على مشروب دافئ بعد عناء الصيام بدلا من المشروب البـــارد الـــذي يسبب ارتباكا في المعدة، وتشير إلى أن اتجاهها إلى ذلك يرجع إلـــى اطلاعـــها على مقالة في إحدى المجلات تبين فائدة المشروب الساخن بعد الصيام.

كما يتضح أيضا أن بعض الأسر تقوم بإعداد نوعين من اللحوم وهذا يرتبط بدوره من منطلق أنه اليوم الأول والذي يرتبط بالولائم التي تقيمها الأسر لأبنائها احتفالا بهذا الشهر. وإلى جانب ذلك اضطلاع معظم الأسر بإعداد " الكفتة " فـي هذا اليوم، وقد أشارت إحدى الإخباريات موضحة ذلك بأنه عادة إعداد الكفتة من العادات القديمة والتي لازمها الاستمرار، وخاصة في اليوميـــن الأول والثـــاني. ولعل ذلك يرجع إلى أن الكفتة تعد من الأطعمة التي تعطي عائدا غذائيا كبـــيرا

وذلك لما تحتويه من بصل وأرز وبقدونس وطماطم، وقد أشارت إحدى الإخباريات إلى ذلك بقولها : *"في أول يوم رمضان تلاقي كل البيوت بتدق اللحمَ أصل ده يوم الكفتة أصلها بترمي كتير وتشبع والعيال تحس أنها بتاكل لحمة كتير في أول يوم".*

وتشير الدراسة إلى حدوث تغير فيما يخص طريقة إعداد لحم الكفتة وتجهيزه، حيث كان يتم تقطيعه إلى قطع صغيرة بالسكين ثم يتم دقها في (الهون) النحاس مما كان يستغرق وقتا طويلا. ثم دخلت المفرمة المصنوعة من الحديد عند بعض الجزارين واشتراها البعض من أسر الطبقة العليا. ومن المستحدثات ظهور المفرمة الكهربائية عند الجزارين، وكذا عند أسر الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى مما سهل بالتالي عملية إعداد الكفتة عن ذي قبل.

كما يعد استبدال الطماطم الطازجة بصلصلة الطماطم الجاهزة بالنسبة لبعض شرائح الطبقة الوسطى والدنيا من الظواهر الحديثة في مجتمع البحث. ويرجع ذلك لارتفاع ثمن مثل هذه الخضروات في هذا الشهر وخاصة في الأسبوع الأول من رمضان.

ومن خلال استعراض مكونات أطعمة أول يوم من رمضان يتضح أن هذا الشهر هو شهر التجديد، وكذلك الحفاظ على التراث وفيه تحاول المرأة أن تستعرض المهارات الخاصة بإعداد أنواع مختلفة من الأطعمة، خاصة الأطعمة التقليدية كالرقاق، الفتة، والمحاشي إلخ من الأنواع التقليدية إلى جانب بعض الأطعمة الجديدة كالمكرونة بالباشمل، والبفتيك، وبعض أنواع من الحلوى لم تكن معروفة من قبل. وهذه كلها تعد من التغيرات التي طرأت على مجتمع البحث، والتي كان لوسائل الإعلام دور كبير في هذا التغير خاصة في شهر رمضان من خلال البرامج المتعددة والمختلفة.

وإلى جانب هذه التغيرات كشفت الدراسة عن وجود تغير في مكونات وجبة السحور في مجتمع البحث، وهذا ما سوف تحاول الدراسة الكشف عنه من خلال السطور التالية.

٦- مكونات وجبة السحور :

تشير الدراسة إلى حدوث تغير في وجبة السحور عما كان عليه من قبل، فقد أشار الإخباريون إلى أن السحور كان لا يتعدى الأطعمة المتبقية من وجبة الإفطار (الطبيخ المطبوخ). وفي بعض الأحيان كان يتم الاستعاضة عنه بالجبن

الأبيض أو البيض (حسب الطبقة)، كما كانت بعض الأسر وخاصة من الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى يتناولون الكنافة في هذه الوجبة، حيث أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريات بقولها: *"الواحد لو ما كنش يأكل طبيخ في السحور يصبح منيأ ومش قادر يصلب طوله"*.

ومن التغيرات الحديثة في مجتمع البحث اتجاه بعض شرائح الطبقة العليا والوسطى إلى تناول أحد الأنماط التالية في وجبة السحور: الفول المدمس والزبادي والخبز، أو الجبن الأبيض والبيض والخبز، أو الجبن الرومي والخبز. ويعد الفول المدمس والزبادي من أكثر الأنماط انتشارا ويرجع ذلك لاعتقاد أفراد مجتمع البحث بفائدته في الصيام، حيث يعتقد أنه يؤدي إلى الشبع وعدم الشعور بالجوع في يوم الصيام، وقد كان لانتشار وسائل الإعلام وخاصة التليفزيون دور بارز في الحصول على المعلومات الغذائية من خلال البرامج التي تعمل على نشر الوعي الغذائي حول فائدة تناول الأطعمة المختلفة في السحور، وحول هذه المعاني أشارت إحدى الإخباريات بقولها : *"الواحد كان بيأكل طبيخ في السحور فكان يحمي على القلب دلوقتي الواحد عرف من التليفزيون إن الفول والزبادي أخف على المعدة ولما الواحد بقى يأكله يفضل شبعان طول اليوم والمعدة مش تعبانة"*.

ولقد دلت الشواهد الميدانية على أنه كان لانتشار المحلات المخصصة لبيع الفول، وكذلك منتجات الألبان دور كبير في إحداث هذا التغير.

وتشير الدراسة أيضا إلى اتجاه بعض شرائح الطبقة العليا والوسطى لإعداد الفول والزبادي منزليا بدلا من شرائهما، خاصة بعد أن ظهرت أدوات حديثة لإعدادها كالدماسة التي يتم وضعها على الموقد الكهربائي، والحلة الخاصة بإعداد الزبادي، وغالبا ما يتم شرائهما من المحلات المتخصصة في أسواق المدينة.

أما فيما يخص أسر الطبقة الدنيا فإن طعام السحور يتكون في معظم الأحيان من الجبن الأبيض مع بعض الخضروات الطازجة والخبز. وقد تلجأ بعض شرائح هذه الطبقة إلى تناول الفول المدمس والخضروات والخبز.

ومن المتغيرات التي طرأت على بعض العادات ذات السمات الريفية، هي تلك الخاصة بإطعام المسحراتي والطعام الذي يقدم له. فعلى الرغم من أن عادة إطعام المسحراتي ما زالت مستمرة في مجتمع البحث، إلا أن نوعية الطعام الذى تقدم له قد تغيرت. فقد كانت من قبل عبارة عن بواقي طعام الإفطار ثم تحولت إلى تقديم بقايا الحلوى الرمضانية كالكنافة وأحيانا الفول المدمس والجبن.

١- موائد الرحمن :

يعكس الاحتفال برمضان مظهرا من مظاهر التكافل الاجتماعي والترابط وعطف الغني على الفقير، وذلك من خلال ما يعرف بـ "موائد الرحمن". وقد أكدت الدراسات النظرية للجانب التاريخي بأن هذه الظاهرة بدأت بشكل غير مباشر مع الدولة الفاطمية [١]. ويقيمها الأثرياء للفقراء ويقدمون أنواعا من الطعام. ومع بداية المد الديني في مصر، انتشرت هذه الموائد في المجتمع المصري ككل، وامتدت لتشمل مجتمع الدراسة منذ ما يقرب من أربع سنوات (حسب أقوال الإخباريين) ومن خلال ملاحظة الباحثة. وتفيد المعلومات الميدانية على تنوع القائمين على هذه الموائد في مجتمع الدراسة على النحو التالي :

- **موائد تتولى الإشراف عليها المساجد (موائد المساجد)** : وهي تحت رعاية المشرفين على هذه المساجد، وتأتي ميزانيتها من أموال لجان الزكاة الخاصة بالمسجد، بالإضافة إلى معونات خاصة من جانب الأفراد والأهالي. ويتم إعدادها طوال شهر رمضان أمام المساجد حيث تنصب موائد خاصة ومعدة للطعام.

- **موائد يقوم بها بعض الأغنياء (موائد القادرين)** : ويتولون الإشراف عليها وإعدادها إعدادا كاملا دون تدخل من المساجد وتنصب أمام منازلهم.

- **الموائد التطوعية (موائد الشباب)** : وهي ظاهرة يتطوع للقيام بها والإعداد لها عدد من الشباب يتولون الإشراف عليها من حيث إعداد الطعام، وعلى كل متطوع أن يشارك هو وأسرته في الإعداد والإشراف.

ومن هذا العرض يتضح أن هذه العادة لاقت تدعيما من جانب التيارات الدينية المختلفة، على الرغم من أن بعض الاحتفالات الدينية الأخرى قد لاقت معارضة وتعنيفا من جانب نفس التيارات، ولكن نظرا لعمومية هذه الاحتفالات إلا أنها انتشرت بصورة مستمرة ودائمة في كل احتفال كعيد الفطر وعيد الأضحى وهو ما سوف نعرضه في الفقرة التالية.

---

(١) لمزيد من التفاصيل انظر كلا من : دي شابرول، مرجع سابق، ص ١٩٣. وعبدالعزيز محمد الشناوي، الدولة العثمانية، دولة إسلامية، الجزء الثالث، مكتبة الأنجلو المصرية، ١٩٨٣، ص ١٤٧٥. وأيمن فؤاد سيد، الدولة الفاطمية في مصر، الدار العربية اللبنانية، ط١، ١٩٩٢، ص٣٧٨.

٢- أكلات الأعياد الدينية :

تحظى الأعياد الدينية بممارسات احتفالية شعبية، ومن أكبر مظاهرها إعداد الأطعمة التي تتضمن أنواعا مختلفة من الحلوى والتي تعد خصيصا لهذه المناسبات.

وقد أظهرت الدراسة أن هناك تغيرات اجتماعية واقتصادية عديدة في المجتمع المصري بصفة عامة، انعكست على التغيرات في العادات المرتبطة بأطعمة هذه الاحتفالات الدينية. وسوف تحاول الفقرات التالية إظهار تحليل ديناميات هذا التغير للاحتفال بالأعياد والأطعمة المرتبطة بها، وذلك من واقع الشواهد الميدانية بالقرية الذي يتجلى فيه خصوصية القرى المتاخمة للمدينة. ويمكن تبين ذلك من خلال العادات المرتبطة بعيد الفطر وعيد الأضحى على النحو التالي :

١- الاحتفال بعيد الفطر :

يعكس الاحتفال بعيد الفطر في القرية عددا من الممارسات بعضها قديم، وبعضها حديث. ولكن أهم شعائر يوم العيد لدى الجميع الكبار والصغار هو أداء صلاة العيد في المساجد. وهو أحد المظاهر الدينية لهذه الأعياد. وتشير الدراسة الميدانية إلى أن أفراد مجتمع البحث كانوا يؤدون الصلاة فيما مضى داخل القرية فقط، وذلك لصعوبة الخروج لعدم وجود وسائل للمواصلات.

ولقد لعب المد الديني دورا في اتجاه غالبية أبناء المجتمع من الرجال والشباب وكذلك الفتيات من مجتمع الدراسة لأداء الصلاة خارج القرية وبالتحديد الصلاة في مسجد مصطفى محمود بمدينة المهندسين. ولقد ساعد على ذلك القرب من المدينة، كما كان لافتتاح كوبري ناهيا العلوي دورا في هذا التغير فهو يمثل همزة الوصل بين المهندسين وشارع ناهيا مما يسهل حركة الانتقال من المدينة وإليها.

وقد كشفت الدراسة الميدانية عن ظهور تغيير أدى إلى استحداث بعض العادات التي أصبحت ملازمة لأداء الصلاة في مساجد القرية والتي دعمها المد الديني، وذلك من حيث تقديم مشروب الحلبة الساخن إلى جانب بعض حبات من التمر للمصلين قبل بداية الصلاة، لتغير الريق وإكراما لشهر رمضان.

وبعد أداء الصلاة يتوجه الرجال إلى أقاربهم، ويقومون بتبادل التهاني، وتقديم العيدية للأطفال الصغار من الأقارب ويأكلون الكعك والبسكويت. كما يعمدون إلى زيارة المتزوجين حديثا، حيث تقدم لهم الحلوى وغيرها. ويقوم البعض بزيارة المقابر وقراءة القرآن وتوزيع فطائر الرحمة على فقراء المقابر.

ويحرص أفراد مجتمع البحث بجميع طبقاته على تناول الكعك في الإفطار ويكون ذلك عقب عودة المصلين من المسجد، حيث يتم تناول الكعك مع الشاي بالحليب أو الشاي السادة. وقد تضيف بعض شرائح الطبقة العليا والوسطى إلى ذلك تناول الجبن الأبيض والخبز.

أما عن وجبة غذاء يوم العيد والذي يتم فيها تناول الأسماك(*) فإن موعدها يكون إما عقب صلاة الظهر بالنسبة لبعض شرائح الطبقة العليا والوسطى ويتناولها البعض الآخر أما بعد صلاة العصر، أو بعد صلاة المغرب. ويرتبط هذا الموعد بظروف كل أسرة حيث الارتباط في هذا اليوم بزيارات الأهل والأقارب. والتوجه إلى المقابر، أو الخروج للتنزه في الحدائق وهي من الأمور الحديثة بمجتمع البحث، حيث يتوجه الشباب ومعهم الأطفال لقضاء العيد في المدينة لزيارة الحدائق العامة أو دور السينما، وتعكس هذه العادات روح التحرر والتغير والتي بدأت تزحف على مجتمع البحث.

وفيما يخص أسر الطبقة الدنيا يقتصر تناولهم للأسماك على الأنواع الرخيصة أو بعض الأنواع المملحة الرخيصة أيضا (الرنجة أو السردين)، ويكون ذلك بعد صلاة العشاء أي بعد أن يحصلوا على الأموال التي تقدم إليهم في صورة زكاة أو كعيدية من الأغنياء، وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (ج-١) بقولها: *"الناس المبسوطين بيدوا العيال عيدية بناخدها ونجيب بيها أكلة السمك علشان العيال تفرح بالعيد"*.

فمن القول السابق يتضح مدى التفاعل والمشاركة الاجتماعية بين أفراد مجتمع البحث وعطف الأغنياء على الفقراء من خلال ما يقدم إليهم كمشاركة منهم لهذه الطبقة للاحتفال بالعيد. ولا تقتصر المشاركة على إعطاء الأموال فقط حيث قد تمتد إلى إرسال الكعك والبسكويت. ويعد ذلك من العادات الحديثة في مجتمع البحث. وترسل أسر الطبقات العليا والوسطى الكعك إلى الطبقة الدنيا في كيس أو علبة ورقية، وذلك حتى لا يتطلب الأمر ردها. وتشير الدراسة إلى أن عادة إرسال أطباق الكعك إلى الجيران صباح أول أيام العيد من العادات القديمة التي كانت منتشرة فقط فيما بين شرائح الطبقة العليا والوسطى دون الطبقة الدنيا. حيث كانت الجارة ترسل إلى جارتها طبقا من الكعك فلا ترد الأخرى الطبق فارغا بل ترده مليئا بكعك أو ملبن أو أرواح "باستيليا" أو ترمس، وكلها

(*) يعتبر السمك المقلي "البلطي" والذي يعد منزليا من أكثر أنواع الأسماك انتشارا بين الطبقة العليا والوسطى إلى جانب الرنجة التي تشترى جاهزة.

أشياء لا تدخل البيت إلا في العيد. وتكشف الدراسة أن هذه العادة لازمها الاستمرار خاصة لدى بعض شرائح الطبقة العليا فقط.

ومن العادات التي لازمها الاستمرار والتى ترتبط بالعيد وتنتشر في القرية بكل طبقاتها إعداد الترمس منزليا حيث يمكن تناوله في أي وقت،وترتبط هذه العادة باعتقاد أفراد مجتمع البحث في فائدة الترمس الصحية للمعدة وخاصة بعد الصيام.

وقد أشار الإخباريون إلى أن تناوله يساعد على الهضم وانتظام المعدة خاصة بعد تناول الأطعمة الدسمة (كالكعك) الذي يتم تناوله بكثرة في أيام العيد مما ينتج عنه ارتباك المعدة خاصة بعد الصيام.

ويتم إعداد الترمس منزليا فبعد أن يشتري من العطار ينقع في الماء بعد غليه ويترك لمدة يومين في الماء الذي يتم تغييره من آن لآخر حتى تذهب عنه المرارة ثم يملح ويؤكل. وقد يضاف إليه الليمون. وقد يتم استبدال الترمس ببعض الخضروات الورقية لدى بعض شرائح الطبقة الدنيا (كتناول الخس) وذلك انطلاقا من الاعتقاد بفائدته للمعدة مثل الترمس.

كعك العيد:

تستعد البيوت المصرية لاستقبال عيد الفطر بإعداد بعض أنواع المأكولات والفطائر وعلى رأسها (الكعك) و(البسكويت) و(الغريبة). وقد كشفت الدراسة عن أن الاستعداد لإعداد هذه المأكولات يبدأ قبل قدوم العيد بعشرة أيام، وذلك إنطلاقا من أنه يحتاج إلى وقت وجهد في الإعداد، خاصة وأنه يصنع بكميات كبيرة. وفي الفقرات التالية سوف نشير إلى هذه الأنواع بشيء من التفصيل وذلك على النحو التالي :

الكعك:

يحظى إعداد الكعك في مجتمع البحث بأهمية كبيرة، ويرجع ذلك لارتباطه ببعض المكونات ذات التكلفة العالية فهو يتكون من الدقيق، والمسلى والسمسم، وخميرة البيرة، وريحة الكعك، العجمية (تتكون من المسلى والدقيق والعسل). وقد دلت الشواهد الميدانية على أن هناك تغيرا طرأ على بعض المكونات وأهمها " السمن " الذي يدخل في الإعداد، حيث كان الإعداد قديما يتم بالمسلى الطبيعي "البلدي" وخاصة بالنسبة للطبقة العليا حيث يعد استخدامه رمزا لوضعهم الطبقي. وكلما زادت كميته كلما دل ذلك على ارتفاع المستوى الاقتصادي والطبقي للأسرة، وقد أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريات بقولها: *"الناس*

المبسوطين زمان كانوا يغرقوا الكحك سمن لدرجة إن الواحد لما كان يمسك الكعكة من دول يلاقيها مدهننة ولما ياكلها يحس إنه بياكل شوية سمن، هوه ده العز بتاع الناس المبسوطين".

وقد أدى هذا البعد الرمزي إلى عدم الاهتمام بالمتاعب التي قد تنتج عن زيادة دسمه. ومع أن أفراد مجتمع البحث -خاصة من المتعلمين- يعرفون الأضرار التي تنتج عن تناول الكعك المصنوع البلدي إلا أنهم من منطلق الاحتفاظ بذاتية طبقتهم ما زالوا يعتقدون أن الكعك لا يعد كعكا إلا بالسمن البلدي وهذا ما أشارت إليه الزوجتان في الأسرة رقم (أ-٢) المنتمية للطبقة العليا وفي الأسرة رقم (أ-١)، وقد أضافت الزوجة في الأسرة الأولى أنها قامت في إحدى السنوات باستخدام المسلي الصناعي في إعداد الكعك وكان ذلك في منتصف الثمانينات ولكنها وأفراد أسرتها لم يعجبوا به وكانوا يشعرون بأنهم يتناولون شيئا ليست له رائحة ولا طعما، فكان ذلك سببا في العودة إلى المسلى البلدي في إعداده. وقد أشارت إلى ذلك بقولها: *"إن ما كنش الكعك يتعمل بالسمن البلدي يبقى مايع ومالوش طعم حلاوة الكعك بالسمن اللي بتشر منه".*

أما بالنسبة للطبقة الوسطى، فقد كانت تستخدم المسلى البلدي، إلا أن التغيرات المختلفة التي حدثت في مجتمع البحث قد أدت إلى اتجاه أفرادها نحو استخدام المسلي الصناعي وذلك لرخص ثمنه. هذا وقد تحاول هذه الطبقة أن تحافظ على وضعها الطبقي من خلال محاولة خلطهما (أي المسلى الطبيعي والسمن الصناعي) وذلك حتى تضع رمزا لوضعها الطبقي والذي يميزها عن الطبقة الدنيا.

وفيما يخص الطبقة الدنيا فإن بعض شرائحها تستخدم المسلى الصناعي، ويرجع ذلك بالدرجة الأولى إلى أسباب اقتصادية. فقد وصل ثمن كيلو السمن البلدي إلى عشرين جنيها، بينما يصل ثمن كيلو المسلى الصناعي إلى خمسة جنيهات.

وعن الحشو المستخدم في الكعك فهو عادة ما يتكون من البلح المهروس (العجوة) أو الملبن أو العجمية حديثا (المكونة من السمن والعسل والدقيق). ودلت الشواهد الميدانية على أن أسر الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى يستخدمون "العجوة و الملبن " في حشو الكعك، فتعد كمية من الكعك "بالعجوة" وكمية أخرى "بالملبن". وقد تكتفي بعض شرائح الطبقة الوسطى "بالعجوة" فقط كما في الأسرة رقم (ب-١) والأسرة رقم (ب-٢)، والأسرة رقم (ب-٣). وفيما يخص أسر الطبقة الدنيا فإنهم غالبا لا يستخدمون الحشو في الكعك ويتم

تناوله بلا حشو. وتظهر الدراسة أن وسائل الإعلام وزيادة الاتصال بالمدينة من خلال الوافدين منها للسكن بمجتمع البحث قد أدت إلى ظهور نوع من الحشو للكعك يخالف العجوة والملبن وهو ما يعرف "بالعجمية".وقد أشارت الزوجة في الأسرة رقم (أ-٢) التى تنتمى للطبقة العليا إلى أنها تعلمت إعداد العجمية من إحدى جاراتها الوافدات للسكن بمجتمع البحث وقامت باستخدامها في حشو الكعك. ثم تشير قائلة : " لكنها ساحت داخل الكحكة وطلع شكله مش كحك ولا فيه طعم العجمية ". مما اضطرها إلى شراء كحك جاهز. وبعد هذه التجربة عرفت أنها لم تحسن هذا الاستخدام ومن ثم اتجهت إلى الجارة لتسهم في كيفية صنعه وقد أتقنته بعد ذلك.

ومن السمات الريفية البارزة في الريف المصري بصفة عامة وفي مجتمع الدراسة بصفة خاصة، عدم شراء الكعك جاهزا، إلا أنه نتيجة للتغيرات الحديثة اتجهت بعض الأسر في مجتمع الدراسة من الطبقة العليا والوسطى إلى شرائه جاهزا، وذلك في الحالات الاضطرارية كالمرض المفاجئ أو الفشل فى إعداد الكعك، وذلك من المحلات المخصصة لبيعه، من منطقة بولاق، أو من شارع السودان من جامعة الدول العربية بالمهندسين. وقد أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريات بقولها: *"صحيح الكحك ده حظ ممكن يطلع حلو وينجح وممكن يفشل الجاهز بقه يكون أحسن، بس العيد هوه فرحته في عمايل الحكك ولمة العيال"*.

ولعل ذلك يرجع إلى أن عملية إعداد الكعك في العيد يعد مظهرا من مظاهر الاحتفالات التي تدخل البهجة والفرحة مع قدوم هذه الأعياد على أفراد الأسرة جميعا وخاصة أن إعداده لا يتم إلا مرة واحدة في العام. إلى جانب ما تمثله هذه الأعياد من صور الترابط القرابي للأقارب والجيران ففيه يتبادلون التهنئة ويتناولون الكعك مما يدعو ذلك إلى إعداد كمية تستطيع الأسرة من خلالها تقديم واجبات الضيافة.

أما الكمية التي تقوم الأسرة بإعدادها فتختلف من طبقة اجتماعية لأخرى، علاوة على اختلافها في وقت إجراء الدراسة عن ذي قبل. ويشير بعض أفراد الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى إلى أنهم كانوا يقومون بإعداد كميات كبيرة من الكعك والبسكويت لا تقل عن عشرين صاجا من " الكعك " وعشرة من " البسكويت " ومثلها من الفطير والغريبة. أما الآن فقد قلت هذه الكمية إلى النصف تقريبا. ويرجع ذلك لانشغال المرأة بالعمل خارج المنزل، وعدم وجود وقت لديها لإعداد مثل هذه الكميات، إلى جانب ارتفاع أسعار الخامات التي تدخل في الإعداد.

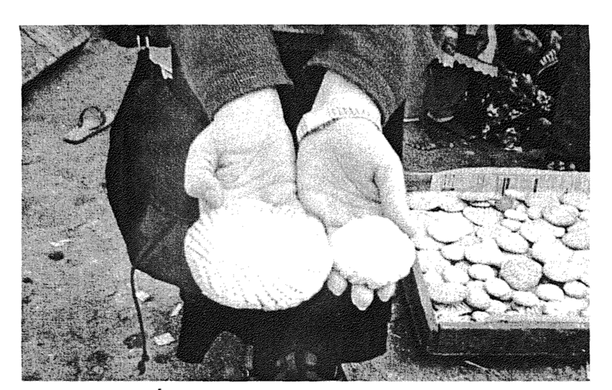
أما فيما يخص أسر الطبقة الدنيا فإنهم يكتفون بإعداد ثلاثة صاجات أو أربعة من الكعك فقط دون إعداد البسكويت. وقد أشارت إلى ذلك الزوجة في الأسرة رقم (جـ-٢) بقولها : *"أصل الكحك قريب شويه في عمايله، أما البسكويت لسه حنكلفه ونشتري بيض وسكر الحاجات دي غالية مش زي زمان".*

ولعل إعداد الكعك يرتبط بكونه عادة، ومن ثم يتشاءمون من عدم إعداده حتى لا يصيب الأسرة مكروه نتيجة عدم أداء العادة. أما فيما يخص البسكويت فيمكن الاستغناء عنه بسبب تكاليفه.

وفيما يخص حجم الكعك فقد أظهرت الدراسة الميدانية أن هناك ارتباطا بين حجم الكعك، والبعد الطبقي والريفي. فقد أجمع الإخباريون على أن الكعك كان يتميز قديما بكبر الحجم ويعد رمزا لمكانة الأسرة في المجتمع. وما زالت أسر الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى تحرص على هذا الحجم عند إعداد الكعك وخاصة الأجيال الأكبر سنا. أما فئات الأجيال الأصغر سنا من أفراد هذه الطبقة فنجد أن هناك اتجاها للتغيير حيث يحرصن على تشكيل الكعك صغير الحجم تشبها بما هو معروف الآن في المدينة واعتبار هذا الحجم الصغير دليلا على التحضر (انظر الصورة رقم ٤٣ و٤٤). أما فيما يخص بعض أسر الطبقة الدنيا فإن الدراسة تظهر أن هناك أكثر من اتجاه فيما يخص نظرتهم لحجم الكعك: حيث يرى البعض أن الحجم الصغير هو المفضل، وذلك لأن الحجم الصغير يؤدي إلى الحصول على كمية أكبر، في حين يرى البعض الآخر أن الكعك كبير الحجم أفضل حتى يستطيع الفرد أن يتناول واحدة لا أكثر.

وقد دلت الشواهد الميدانية أن الأدوات المستخدمة في إعداد الكعك في مجتمع البحث تجمع بين القديم والجديد جنبا إلى جنب، حيث يعد القالب (الفورمة) والمنقاش من أدوات تشكيل الكعك، وقد أصبح القالب في الوقت الراهن مصنوعا من البلاستيك، أما فيما مضى فقد كان يصنع من الحديد أما المنقاش فقد كان يصنع من الصفيح ولا يزال.

وتشير الدراسة إلى أن هذه الأدوات تتخطى حدود الطبقة وأن استخدامها يرتبط بسهولة الإعداد وبالتعود على استخدام الأداة، فبالنسبة للقالب (الفورمة) عبارة عن قطعة مستديرة الشكل مصنوعة من البلاستيك بها نقوش محفورة بداخلها يتم وضع العجين في تجويفها ويضغط بأطراف الأصابع على العجينة ثم تقلب فتظهر بها النقوش على وجه قطعة العجين المشكلة. ومن بين هذه الأشكال المستخدمة في الفورمة شكل الشمس، ويتوافق ذلك مع النقوش التي تصنع



صورة رقم (٤٣) تباين أحجام الكعك تبعا للبعد الطبقي للأسرة
ويتضح به النقوش التي تشبه أشعة الشمس



صورة رقم (٤٤) صاج يحوي كعكا كبير الحجم

بالمنقاش. وذلك مظهر من مظاهر الثبات حيث تشير المراجع التاريخية إلى أن عادة إعداد الكعك قد عرفها قدماء المصريين، حيث كانوا يضعونه في قبور موتاهم ويحسنون به إلى الفقراء. وقيل إنهم ينقشون عليه صورة الشمس التي عبدوها. ويبدو أن المصريين ما زالوا ينقشون كعكة العيد بنقوش تمثل أشعة الشمس إلى يومنا هذا[١].

وتعد الفورمة هي الأداة المفضلة في إعداد الكعك نظرا لسهولة استخدامها وسرعة إعداد الكعك عن طريقها.

أما بالنسبة للمنقاش فإن استخدامه أصبح قليل ولا يستخدم عند الضرورة. وهو يشبه في شكله الملقاط لكنه ذو سنون مدببة ورفيعة. ويتطلب استخدام المنقاش وقتا أطول من استخدام الفورمة. لذا فإن بعض الأسر تفضل استخدامه مع الفورمة وقت إعداد الكعك، فإذا ما كسرت الفورمة يستخدم المنقاش.

ويمثل إعداد الكعك مجالا للسعادة من قبل الجميع حيث يقطعون العجين وينقشونه. ويشير الإخباريون إلى أنه كان قديما يتم تشكيل حصان للولد من العجين وعروسة للبنت، أما الآن فقد تلجأ بعض أسر الطبقة العيا وخاصة من المتعلمين إلى إعداد بعض الحروف من أسماء الأبناء الصغار من العجين كنوع من مشاركة الأطفال في فرحتهم بالعيد. ومن العادات التي لازمها الاستمرار إعداد حلقة على شكل أسورة من العجين للطفل المولود حديثا في الأسرة، والذي يأتي العيد بعد ولادته (أول عيد له). وهناك بعض العبارات التي يتم ترديدها أثناء إعدادها تعبيرا عن فرحتهم بقدوم المولود: *"يا حلاوتك أول عيدك كعكة في ايدك"*

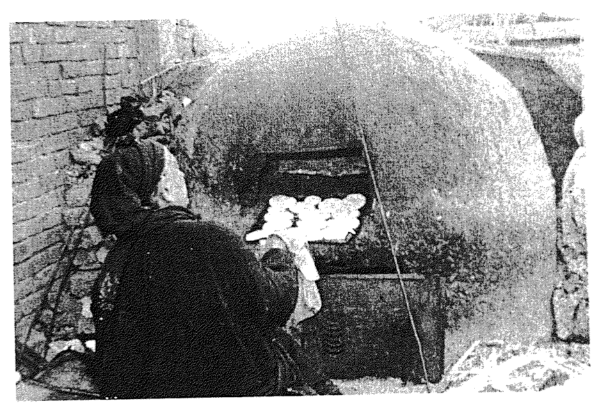
وبعد تسويتها يتم وضعها حول معصم الطفل طوال أيام العيد. وذلك لمشاركة أفراد الأسرة فرحتهم بالعيد.

ويتم إنضاج الكعك في صاجات مستطيلة الشكل مصنوعة من الصاج كما يدل اسمها. ويعرف أفراد مجتمع البحث ثلاثة أنواع من الصاجات، النوع الأول يتم إعداده منزليا ويستخدم في ذلك الصفائح الحديدية التي يخزن بها السمن أو الجبن. وغالبا ما يستخدم هذا النوع لدى أفراد الطبقة الوسطى، وبعض شرائح الطبقة الدنيا، ويشير الإخباريون إلى أن هذا النوع هو الذي استخدم فيما مضى لإنضاج الكعك (انظر الصورة رقم ٤٥). أما النوع الثاني وهو الصاج الذي

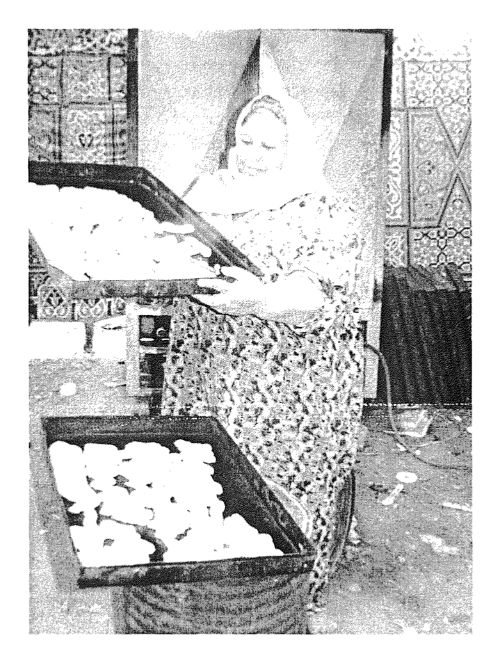
---

(١) نينا جميل : الطعام في الثقافة العربية، مرجع سابق، ص١١٥.

يشترى جاهزا من داخل مجتمع البحث أو من أحد المحلات المخصصة لبيعه في شارع ناهيا. وهذا النوع يستخدم من قبل أفراد الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى (انظر الصورة رقم ٤٦). ومن الأمور الحديثة في مجتمع البحث هذا النوع الثالث والأخير وهو الذي يتم استعارته من المخابز ومن الخبازات اللاتي ظهرن حديثاً حيث يتم الإنضاج خارج المنزل بواسطتهن وهذا ما سوف نشير إليه في فقرات لاحقة.

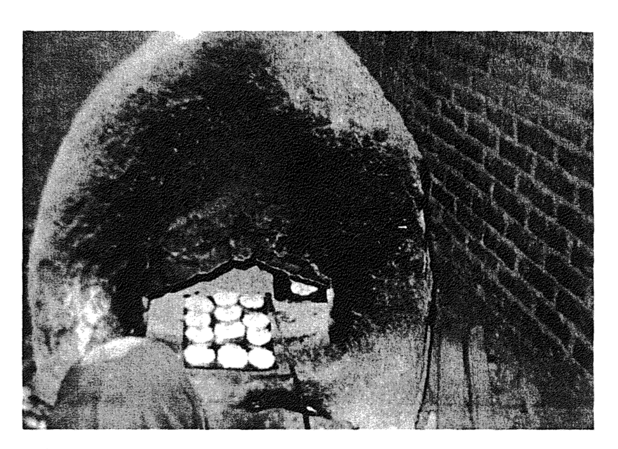


صورة رقم (٤٥) الصاج المستخدم في تسوية الكعك والذي كان ينتشر قديماً في مجتمع البحث ويتم صنعه من الصفائح المستخدمة في تخزين السمن أو الجبن، ويظهر من الصورة أنه ليس له حافة للإمساك منها



صورة رقم (٤٦) عدد من الصاجات المستخدمة في تسوية الكعك لدى من يقومون بتسوية الكعك والبسكويت خارج المنزل ويظهر من الصورة مدى كبر حجم هذا النوع بالمقارنة مع الصاج الذي كان يستخدم قديماً

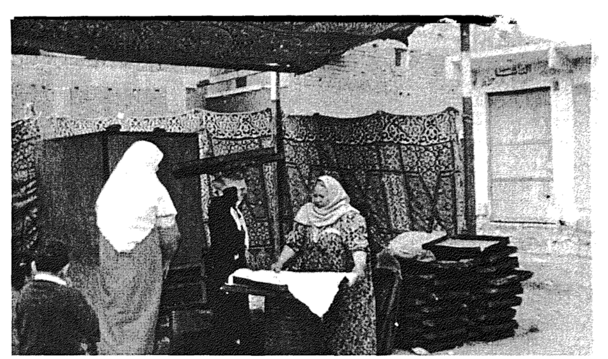
ويتم إنضاج الكعك في فرن الخبيز داخل المنزل (انظر الصورة رقم ٤٧) أو في فرن الغاز الذي ظهر حديثاً في مجتمع البحث ويستخدم في إعداد الخبز منزليا إلى جانب فرن البوتاجاز المنزلي والذي يستخدم في الإنضاج ولكن في حالة إعداد كمية قليلة.



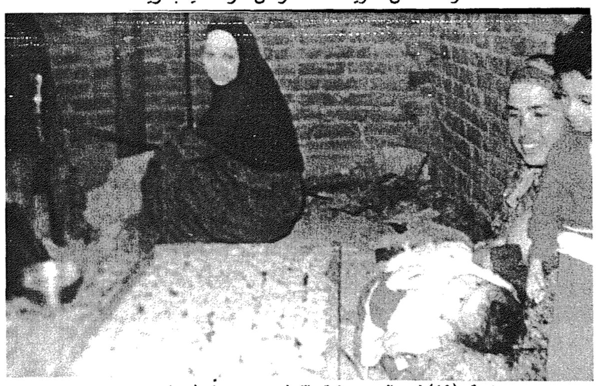
صورة رقم (٤٧) الفرن المنزلي الريفي المصنوع من الطين الذي يستخدم في تسوية الكعك منزلياً

ومن الأمور الحديثة نسبياً في مجتمع البحث إنضاج الكعك خارج المنزل وهو أمر صاحب ظهور أفران الخبز الجاهز (الطابونة) حيث اتجهت معظم الأسر إلى الإنضاج عن طريق هذه الأفران. وقد كان لقرب مجتمع البحث من المدينة دور بارز في ظهور الأفران المتنقلة التي تقام في موسم إعداد كعك العيد فقط، وذلك في الخمس سنوات الأخيرة حيث تأتي بعض النسوة من خارج مجتمع البحث (من منطقة بولاق)، ويقمن شادراً في أحد ساحات القرية حيث يوضع به فرن يعمل بالغاز وهو شبيه بالفرن الغازي الموجود بالمنازل، وإن كان أكبر حجماً (انظر الصورة رقم ٤٨).

ومما هو جدير بالذكر أنه يتم رص الكعك بعد نضجه على ألواح مصنوعة من الخشب، وهو ما يعرف "بلوح العجين" والذي يستخدم لرص العجين عليه (انظر الصورة ٤٩)، ثم يتم بعد ذلك رصه وتخزينه في الطشت الألمونيوم أو الأطباق المصنوعة من البلاستيك. ويشير الإخباريون إلى أن الكعك كان يتم الاحتفاظ به داخل سلال مصنوعة من الخوص (وهي الأسبتة التي يتم فيها إرسال كعك العروسة وهذا ما سوف نشير إليه في تناولنا لموضوع أكلات المناسبات الاجتماعية).



صورة رقم (٤٨) شادر مخصص لفرن الغاز الذي ظهر في الخمس سنوات الأخيرة والمخصص لتسوية الكعك كأثر من آثار المدنية بالقرية



صورة رقم (٤٩) لوح العجين وفوقه الكعك مرصوصاً بطريقة خاصة بعد نضجه

البسكويت :

ومع الكعك يصنع البسكويت والذي يدخل في إعداده "النوشادر" (يتم الحصول عليها من العطار)، وكذلك اللبن والبيض والسمن والدقيق والسكر. ويتم تشكيل البسكويت بواسطة " المفرمة " أو " الماكينة " المصنوعة من الحديد

والتي تدار باليد. ويتم تثبيتها على (الطبلية)، ويتم وضع العجين بتجويفها من فتحة علوية بها، ثم تجلس السيدة لالتقاط العجين المشكل الذي ينزل من فتحة أخرى، وتقوم بالتقاطه بأصابعها قبل أن يصل إلى الصاج. ثم تقوم برصه بانتظام بجوار بعضه البعض مع ترك مسافة تسمح بانتفاخه حين يبدأ في النضج.

وتشير الدراسة إلى حدوث تغير في عملية التشكيل، فقد أشارت إحدى الإخباريات إلى أنه كان يتم قديما فرد العجين فوق الطبلية ثم يبطط باليد حتى يفترش الطبلية بأكملها ثم يقطع بواسطة السكين قطعا متساوية الحجم والطول ويرص بعد ذلك في الصاج بجوار بعضه البعض. ومما هو جدير بالذكر أن عملية التشكيل والرص والتسوية تتم في مكان واحد وفي وقت واحد بالقرب من الفرن، ويشارك فيها النساء والأطفال داخل الأسرة، وبعض الأقارب والجيران. وتتم عملية التسوية عن طريق أحد الأفران التي سبق الإشارة إليها في الكعك.

أما عن **الغريبة** فإن إعدادها قد يقتصر على عدد قليل من أبناء الطبقة العليا خاصة من المتعلمين، وكذلك الأمر بالنسبة للبيتي فور. وهو يعد من الأنواع الحديثة والتي اتجهت بعض أسر الطبقة العنيا إلى إعداده كالأسرة رقم (أ-٢) والأسرة رقم (أ-٣) والأسرة رقم (أ-١).

ولقد أشارت الزوجة في الأسرة رقم (أ-٢) إلى أن "البتي فور" من الأنواع التي عرفت بعد انتشار أجهزة التليفزيون فاكتسبت المتعلمات طريقة إعداده ولا سيما في شهر رمضان حيث تتناول الكثير من البرامج كيفية الإعداد والنضج، ومن ثم يقوم البعض بكتابة المقادير وطريقة الصنع ثم يتم تجربتها.

وإلى جانب الأنواع السابقة يضطلع أفراد مجتمع البحث وخاصة من الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى بإعداد نوع من الفطائر، وهو " قرص طرية " أو ما يعرف باسم " فطير الرحمة " الذي يوزع على الفقراء في المقابر(*). ويتكون الفطير من اللبن والدقيق والمسلى. ويعد إعداده في هذا الشهر مع الكعك والبسكويت من العادات التي لازمها الاستمرار. ويرجع ذلك إلى الثبات النسبي للعادات المرتبطة بالموت، وخاصة في المجتمعات الريفية على الرغم مما ألم بها من تغيرات مختلفة لأفراد هذه الطبقة، كما أن إعداده بالمسلى

(*) تعد زيارة أسرة المتوفي للقبور ضرورة حيث تمثل رمزا لعدم نسيان الميت وإعزاز أسرته له، وتتم الزيارة إما في صباح العيد أو في آخر يوم من شهر رمضان، ومن الملاحظ أنه مع مرور السنين على الوفاة، تكون الزيارة في ثاني أيام العيد.

الطبيعي يعد إكراما للمتوفى، فكلما زادت كمية المسلى كلما دل ذلك على مكانة المتوفي، أو حبهم له وعدم نسيانه.

ومن سمات هذا الفطير، عمل علامة في كل قرصة بأحد الأصابع دليلا على إعداده منزليا. وقد أصبح إعداده مرتبطا بالطبقتين العليا والوسطى دون الطبقة الدنيا، بعد أن كانت كل الطبقات تقوم بإعداده، ولكن نظرا لتكاليفه المرتفعة، أصبحت الطبقة العليا والوسطى تفرضان تمايزهما بإعداده، وذلك كمحاولة لتدعيم وضعهما الطبقي. ومن المتغيرات الحديثة في مجتمع البحث ظهور بعض أنواع الفطائر بغرض توزيعها على المقابر وهو ما يعرف "بالشريك" ويتم بيعه من خلال المخابز الإفرنجية المتخصصة لبيع الخبز، ويبلغ ثمن الواحدة ثلاثين قرشا، مما أدى إلى اتجاه بعض شرائح الطبقة الوسطى والدنيا إلى شراء كمية قليلة منه وتوزيعها بدلا من إعداد الفطير المرتفع التكاليف. وتشير الدراسة أيضا إلى اتجاه بعض شرائح الطبقة الوسطى إلى إعداد الفطير منزليا، ولكن بإضافة المسلي الصناعي بدلا من الطبيعي، وتقوم بعمل علامة الإصبع تشبها بأفراد الطبقة العليا وقد أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريات بقولها: *"يعني حد يعرف إنه معمول بالسمن البلدي ولا الصناعي المهم "النفزة" ولا هما عايزين يعرفوا الناس أنهم بس هما المبسوطين".*

ومن القول السابق يتضح مدى ما تسهم به الرموز في وضع حدود طبقية يتحرك الأفراد داخلها، ويتم تسكين ذاتهم فيها، حيث تعد الرموز الطبقية الخاصة بالطبقة العليا وسيلة تستخدم من أبناء الطبقة الوسطى حين الرغبة في الحراك الطبقي، وخاصة أن التغيرات الاقتصادية التي حدثت فى البلدة قد أسهمت في ثراء أبناء هذه الطبقة.. أما عن موعد إعداد الكعك والبسكويت، فقد كشفت الدراسة الميدانية أن غالبية النساء في مجتمع البحث يفضلن عملية إعداد الكعك والبسكويت من وقت ما قبل السحور، أي قبل صلاة الفجر، خاصة بالنسبة للسيدات العاملات حيث يعد هذا الموعد مناسبا لارتباطهم بأعمالهن في الصباح. كما تفضل نساء أخريات العمل في فترة الليل نظرا لانشغالهن في الصباح بأعمال المنزل وإعداد طعام وجبة الإفطار الذي يتطلب وقتا وجهدا من ربة المنزل خاصة وأن الصيام يزيد من عدم قدرتها على إعداد مثل هذه الأطعمة، والتي تتطلب جهدا كبيرا من حيث العجن والجلوس أمام الفرن فترات طويلة.

كما يفضل البعض الآخر هذا الوقت لهدوء المنزل وخاصة إذا كان في البيت أطفال صغار. وينطبق ذلك أيضا على عملية إعداد الخبيز في رمضان. وقد كشفت الملاحظة الميدانية عن ارتباط هذا الموعد ببعض المعتقدات الشعبية،

حيث الاعتقاد بأن الكعك البسكويت يعتبران من الأصناف التي يخشى عليها من العين (منظورة) على حد تعبير إحدى السيدات، وذلك لأنها ذات تكلفة مرتفعة، ولهذا فإنها حين تفشل تتكلف الأسرة ماديا، ويكون ذلك سببا في إرهاق ميزانيتها. وهذا ما أكدته الملاحظة من حيث معرفة الباحثة بموعد إعداد الكعك، حيث أشارت إحدى الأسر بأنها سوف تقوم بإعداده في الصباح وبالتالي عند توجه الباحثة إليها في الموعد، كانت تقوم بإنضاجه وأوشكت على الانتهاء على الرغم من أن هذا الموعد كان في الصباح الساعة الثامنة صباحا. وبتكرار الزيارات لبعض الأسر الأخرى من الحالات المختارة للدراسة تأكدت هذه الظاهرة. ولقد كانت إحدى الصعوبات التي واجهتها حيث حرصت على الحصول على بعض الصور الخاصة بعملية العجن إلى جانب بعض العبارات التي قد تقال حين إعداد الكعك، ولذلك لم تستطيع الباحثة الحصول على أية معلومات عن ذلك.

٢- الاحتفال بعيد الأضحى (العيد الكبير) :

وتتشابه بعض العادات الخاصة بعيد الفطر مع تلك الخاصة بعيد الأضحى. ولعل أبرز ما يميز هذا العيد، وكما يدل اسمه الأضحيات التي يحرص كل قادر على ذبحها يوم العيد.

وقد كشفت الدراسة الميدانية على أن الموسرين من أسر الطبقة العليا وبعض الشرائح الوسطى يقومون بذبح خروف. أما في حالة الأسر المشتركة (حيث تعيش أكثر من أسرة في بيت واحد، فيتم ذبح خروفين أو بقرة.

وتحرص هذه الأسر على شراء خروف الضحية قبل قدوم العيد بعشرين يوما على الأقل حتى تستطيع الأسرة تسمينه وتتباهى به بين الأسر المجاورة. أما فيما يخص أسر الطبقة الدنيا، فإنهم يكتفون بتلقي العطايا المقدمة من الأغنياء أو يقومون بشراء اللحم لتناوله في أول أيام العيد.

وإذا حاولنا إلقاء نظرة حول إعداد أطعمة عيد الأضحى فعلينا أن نبدأ مع إشراقة يوم العيد، حيث يخرج الرجال والأطفال لأداء الصلاة في المساجد مثله مثل عيد الفطر.. وبعد الانتهاء من الصلاة تنحر الأضاحي، إما بواسطة الجزار أو بمعرفة أحد أفراد العائلة ممن يتقنون عملية الذبح. وتعد هذه هي الطريقة المتعارف عليها في مجتمع البحث، والتي لازمها الاستمرار. وإن دلت الشواهد الميدانية على أنه ظهر مؤخرا بعض الأشخاص الذين يطوفون شوارع مجتمع البحث حاملين أدوات الذبح على ظهورهم معلنين عن مهنتهم، إذ يصيحون بصوت مرتفع : "جزار" وذلك عقب الصلاة مباشرة. ولقد كان لقرب القرية

من المدينة دورا بارزا في ظهور أصحاب هذه المهنة، حيث يساعد ذلك على زحف هؤلاء الأفراد إلى مجتمع البحث للبحث فيه عن عمل.

وبعد الذبح تؤخذ من الضحية الرقبة وبعض أجزاء أخرى يتم سلقها وتصنع منها " الفتة " المكونة من اللحم المسلوق المقطع قطعا صغيرة، والذي يوضع عليه الخبز اليابس المكسر، ثم يصب فوقه مرقة اللحم وبعض الخل المتبل بقليل من الثوم المقلي في السمن.

ويشير الإخباريون إلى أن معظم الرجال يحرصون على تجنب الأكل قبل الذبح، ليتسنى لهم الإفطار من لحم الضحية، ويتولى رب الأسرة وتساعده الزوجة عملية التقسيم والتوزيع، حيث يتم توزيع الثلث لصاحب الذبيحة، والثلث الثاني للأقارب (من أهل الزوج والزوجة)، أما الثلث الأخير فيتم توزيعه على الفقراء.

وتتم عملية توزيع اللحم بواسطة أحد الأبناء الذكور من البالغين، أو يتولى رب الأسرة عملية التوزيع بنفسه (في حالة عدم وجود ذكور بالغين). أما الإناث فتنحصر أعمالهن في تجهيز الطعام وتنظيف المكان بعد الذبح، أما بالنسبة للقسم الخاص بصاحب الذبيحة فتؤخذ منه الكمية المراد طهوها، وهي تختلف حسب نمط الأسرة وحجمها، ويحفظ المتبقى مجمد فى "الثلاجة" الكهربائية، وذلك حتى تتمكن الأسرة من تناوله على فترات حتى تستطيع ربة المنزل إعادة بهجة العيد مرة أخرى، وذلك بالنسبة لأسر الطبقة العليا والوسطى.

أما فيما يخص بعض شرائح الطبقة الدنيا، فإن اللحم يتم الاحتفاظ به مطهوا (لمن لا يمتلك ثلاجة)، على أن يترك عرضة للهواء، ويعاد تسخينه من فترة إلى أخرى. ولا تزيد الكمية المطهوة غالبا عن وجبات تكفي لمدة يومين. ولعل عادة الاحتفاظ باللحوم المطهوة من العادات التي لازمها الاستمرار لدى الأسر في مجتمع الدراسة، حيث يشير الإخباريون إلى أن معظم الأسر كانت تحتفظ بلحوم العيد مطهوة، وذلك نظرا لعدم انتشار الثلاجات الكهربائية في هذه الفترة.

وإذا انتقلنا لأطعمة يوم العيد نجد أن الدراسات التي أجريت على المجتمع المصري تشير إلى أن " الفتة " من أهم الأطعمة المرتبطة بهذا اليوم والتي لازمها الاستمرار حتى يومنا هذا. وقد أكدت بعض الكتب التاريخية على ذلك، من حيث أن الفتة تعد من أطعمة الرسول صلى الله عليه وسلم المفضلة"[1]. وهو

---

(١) لمزيد من التفاصيل انظر :

ما أشار إليه الإخباريون في مجتمع البحث بأن الفتة مأثورة عن النبي صلى الله عليه وسلم، حيث تطهى كميات كبيرة منها في يوم العيد، ليتم تناولها في الوجبة الأولى، وما يتبقى يؤكل في الوجبات الأخرى (غذاء وعشاء).

ولعل هذا التشابه في طعام يوم العيد بين ما أشارت إليه الدراسات ومع ما جاء في نتائج دراستنا على الرغم من اختلاف الزمان والمكان يدل على أنها سمة نابعة من التراث الديني في المجتمع المصري والمرتبطة بعيد الأضحى.

وقد دلت الشواهد الميدانية على أن موعد تناول " الفتة " بالنسبة للطبقة الدنيا قد يتأخر للظهيرة، وذلك حتى يتسنى لهم الحصول على اللحم الذي يقدمه لهم المقتدرون، أو ما يتحصلون عليه مما يقدم لهم من خلال بعض الجمعيات الدينية، التي تتولى مهمة الإشراف على الفقراء. وهي من التغيرات التي شملت المجتمع المصري ككل، وانعكست أيضا على مجتمع الدراسة.

ومن الأنواع الأخرى التي يشتهر بها العيد " الرقاق "، وهو نوع من رقائق الخبز يأخذ مساحة العيش الواسع ولكنه أكثر رقة، ويصنع من دقيق القمح. وتفرد قطعة العجين منه على طبلية من الخشب أو صنية واسعة وتستخدم (النشابة) في فرده. والنشابة جسم إسطواني الشكل، مصنوع من الخشب الزان يدور حول محور من الخشب أيضا. وينتهي طرف هذا المحور بمقبضين تمسك بهما المرأة، ثم تدفع هذا الجسم الاسطواني الأملس إلى الأمام وإلى الخلف مع الضغط. وتتكرر هذه العملية إلى أن يتم فرد قطعة العجين بالقدر المطلوب.

وتعد النشابة من الأدوات الحديثة الخاصة بإعداد الرقاق والتي ظهرت في مجتمع البحث نتيجة لقرب القرية من المدينة من خلال المحلات المخصصة لبيع الأدوات المنزلية. وتشير الإخباريات إلى أنه كان يتم فرد الرقاق باليد، حيث كانت تظل السيدة تفرد بيدها قطعة العجين الموضوعة فوق الطبلية أو الصينية حتى تحصل على السمك المطلوب. وكلما رق العجين كلما دل على مهارة المرأة في إعداد الرقاق، مما كان يستغرق وقتا طويلا في إعداده، خاصة وأنه كان يصنع منه كميات كبيرة لتكفي فترات طويلة بعد العيد.

فأفراد الطبقة العليا يقومون بإعداد ما يقرب من عشرة كيلو جرامات،

١- نينا جميل : مرجع سابق، ص ٢٥.
٢- وليم لين : مرجع سابق، ص ٤٢١.
٣- محمد الجوهري، دراسة غرب أسوان، مرجع سابق، ص ٤٩٨.

وتصل إلى النصف عند بعض شرائح الطبقة الوسطى. أما الطبقة الدنيا فكـــانوا يصنعون كيلو جرام فقط. وتشير الدراسة إلى أن هذه الكمية قلت عن ذي قبـــل حيث تصل إلى خمسة كيلو جرامات من الدقيق للطبقـــة العليـــا وثلاثـــة كيلـــو جرامات للطبقة الوسطى. أما الطبقة الدنيا فقد تلجأ بعض شرائحها إلى شـــرائه جاهزا خاصة وأن أسعاره في متناول الجميع. وقد كشفت الدراسة الميدانيـــة أن الرقاق من الأصناف التي بدأت تصنع بكميات كبيرة وتـــوزع تجاريـــا جـــاهزة للاستخدام، وقد انتشرت على نطاق واسع في مجتمع الدراسة نظرا لقربه مـــن المدينة وانتشار التعليم وخروج المرأة إلى العمل.

ومن الأمور الحديثة في مجتمع البحث قيام بعض النساء بـــاحتراف مهنـــة إعداد الرقاق، حيث يتم إرسال الدقيق إلى إحدى النساء المحترفات لتقوم بـــإعداده بمنزلها، وتتلقى هذه السيدة أجرها نقدا (جنيهين عن الكيلو الواحد). ولم تكشـــف الدراسة عن انتقال هذه السيدة لإعداد الرقاق في المنازل مقابل أجـــر. وينتشـــر ذلك بين بعض شرائح الطبقة العليا والوسطى. وبالنسبة لمن لا يملكون فـــرن أو ممن لا تسمح ظروفهم الصحية بالإعداد منزليا، وذلك حرصا علـــى اســـتمرار العادات الريفية الأصيلة. والرقاق يحفظ ويخزن بعد خروجه مـــن الفـــرن فـــي " مشنة " حيث يخزن بحالته تلك لحين يتم صنعه (انظر الصورة رقم ٥٠).

ويصنع من الرقاق أنواع عدة بعضها لازمة الاســـتمرار والآخـــر تقلـــص إعداده. فمن الأنواع التي لازمها الاستمرار نوعان: الأول: "رقاق باللحم" وهـــو الذي يتم إعداده على شكل صوان يتم إدخالها الفرن ويوضـــع بداخلـــها اللحـــم المسلوق المقطع قطعا صغيرة، وذلك بالنسبة للطبقتين العليـــا والوســـطى. أمـــا الطبقة الدنيا فلا تستخدم اللحم. ومن التغيرات التي صاحبت إعداد هـــذا النـــوع استبدال اللحم المسلوق باللحم المفروم. ساعد على ذلك اختلاط أفـــراد مجتمـــع البحث بالسكان الوافدين، إلى جانب ما تبثه وسائل الإعلام من برامج عن طـــرق إعداد أكلات المناسبات. أما النوع الثاني : " رقاق باللبن والسكر " وهـــو مـــن الأطعمة التي يتم تناولها كاصطباحة بعد العيد كنوع من تغيير الريق وخاصـــة لدى بعض شرائح الطبقة العليا والوسطى، وبالتحديد لدى الأسر التي تقوم بإعداد كميات كبيرة من الرقاق خصيصا لهذا الغرض.



صورة رقم (٥٠) الرقاق حال خروجه من الفرن موضوعاً في مشنة حيث يخزن في حالته تلك وليست هي الحالة التي يستعمل عليها

وإلى جانب ما سبق هناك نوع من الرقاق تقلص إعداده، وهو ما يعرف " بالرقاق المحمر "، والذي كان يصنع على شكل (أحجبة) أو (أظرف) حيث كانت تبلل وحدات الرقاق بالمرق ثم تطوى وتحمر في السمن البلدي.

وتفيد المعلومات الميدانية بأن أفراد مجتمع البحث بمختلف مستوياتهم الطبقية يحتفلون بالعيد ثلاثة أيام يتناولون خلالها اللحوم، وخاصة أول أيام العيد في الوجبات الثلاثة، مع طهو " الفتة ". أما في اليوم الثاني فتؤكل اللحوم في وجبتي الغذاء والعشاء، وتضيف أسر الطبقة العليا والوسطى وبعض شرائح الطبقة الدنيا مع " الفتة " " الرقاق ".

أما في اليوم الثالث فيتناول أفراد المجتمع اللحم المسلوق مع الخضروات والمحشي أو الأرز أو يقومون بإعداد الكفتة بالصلصة بدلا من اللحم المسلوق وذلك وفقا لظروف كل أسرة.

ومن التغيرات الحديثة والتي لعب فيها تعليم المرأة دوراً بارزاً الاتجاه إلى تحويل وجبة العشاء إلى وجبة خفيفة بدلاً من تناول اللحوم. وقد عللت ذلك الزوجة في الأسرة رقم (أ-١) بقولها: *"المعدة عايزة تستريح من أكل اللحم طول النهار فتة ولحمة ورقاق الواحد بيقول حتة جبنة ولقمة عيش أخف بعد الأكل الكثير بتاع اليومين اللي فاتوا".*

مما سبق يتضح أن اللحم يؤكل في أيام العيد بكثرة وذلك عكس الأيام

العادية التي يتم تناول اللحم فيها مرة أو مرتين أسبوعيا، مما يسبب الإصابة بالاضطرابات المعدية (عسر الهضم، الإسهال) خاصة وأن لحم الأضحية من اللحوم الدسمة، وهذا يعد مخالفا لما نصت عليه العادات الغذائية من حيث الكمية التي ينصح بها خبراء الغذاء للفرد المتوسط في اليوم، وهي ١٠٠ جرام أو قطعة واحدة فقط بهذا الوزن[(١)].

وقد كشفت الدراسة عن مظهر آخر من مظاهر الاحتفال بالعيد يظهر فيه الترابط الأسري من خلال إقامة ولائم داخل الدوائر القرابية أو دوائر المصاهرة لزيادة الود والتضامن، فتقام وليمة تقدم فيها مأكولات العيد بالإضافة إلى الفاكهة. وفي نهاية هذا الجزء نستطيع القول أن أكلات المناسبات الدينية لازمها الاستمرار، وأن التغيرات التي صاحبت هذه الأكلات تتمثل في الشكل فقط دون المضمون.

ثانيا: الاحتفالات الاجتماعية المرتبطة بدورة الحياة

مقدمة:

الاحتفالات الاجتماعية هي احتفالات خاصة بكل شعب، وهي تختلف من مجتمع لآخر تبعا للخلفية الثقافية لكل مجتمع. وفي مجتمعنا المصري تحظى مثل هذه الاحتفالات باهتمام خاص حيث يمثل الطعام بؤرة الاحتفال بهذه المناسبات كالأطعمة المرتبطة باحتفال السبوع، والولائم المقامة في احتفالات الزواج، وكذلك الأطعمة التي تقدم في حالات الوفاة.

وفيما يلي تتعرض الباحثة لهذه الأطعمة والتغيرات التي طرأت عليها بشيء من التفصيل، من واقع دراستها الميدانية لمجتمع الدراسة الذي يتجلى فيه خصوصية القرى المتاخمة للمدينة.

١- السبوع والأطعمة المرتبطة به :

تلعب الطفولة دورا بارزا في الممارسات التي تجري للوليد في أيامه الأولى بهدف المحافظة على حياته وحمايته من الكائنات فوق الطبيعية. لذا فإن إقامة احتفال السبوع يعد من السمات الجوهرية المميزة للاحتفال بقدوم المولود لكونه رمزا لبقاء الطفل على قيد الحياة، كما يعد السبوع ضرورة لصرف الملائكة التي يعتقد أنها تحرس الطفل منذ ميلاده.

---

(١) دليل الغذاء الصحي للأسرة المصرية، معهد التغذية، الطبعة الثانية، ١٩٩٦، ص ١٣.

ولقد قدمت العديد من الدراسات عدة أوصاف مكتملة لهذا الحفل نذكر على رأسها وليم لين، أحمد أمين، ومنى الفرنواني.

وقد كشفت الدراسة الميدانية عن أن إقامة ممارسات السبوع تعد ضرورة لدى جميع الطبقات في مجتمع البحث بغض النظر عن جنس الوليد. وتدل الشواهد الميدانية أنه بعد الطفل الأول الذي يقام له احتفال كبير تجري احتفالات السبوع للأطفال التاليين بطريقة رمزية تتضمن الاحتفالات والطقوس الضرورية فقط وبصورة ضيقة.

ولعل أبرز ما يميز هذا الحفل في مجتمع الدراسة إقامة وليمة يحضرها الأهل والجيران والأقارب، وذلك بالنسبة للطبقة العليا والوسطى. ويبدأ الإعداد لها من اليوم السابق لإجراء السبوع، فتتوجه النساء من الأقارب والجيران للمنزل الذي يقام فيه حفل السبوع للمساعدة في إعداد الخبز الذي يقدم في وليمة السبوع (بالنسبة لمن يقومون بإعداده منزليا).

وفي اليوم التالي (يوم السبوع) يبدأ إعداد الوليمة بطهي الأرز باللبن، والذي يعد رمزا للخير والرزق والنقاء حيث يوزع جزء منه على الجيران (المنازل القريبة) ويحتفظ الباقي لتقديمه في الوليمة مساء. وتشير الدراسة الميدانية إلى حدوث تغير فيما يخص عادة إعداد الأرز باللبن حيث لم يكن يقتصر على طبقة دون الأخرى، أما الآن فقد أصبح يقتصر إعداده على بعض شرائح الطبقة العليا والوسطى. وقد أشارت إلى ذلك الزوجة في الأسرة رقم (جـ-١) والمنتمية للطبقة الدنيا بقولها: *"حنعمل رز بلبن بكام اللبن غالي وما عدش فيه فلوس تكفي كل ده زي زمان كان الخير كتير والرزق كتير"*.

وعن الأطعمة التي تتكون منها الوليمة التي يقيمها أفراد الطبقة العليا والوسطى فهو اللحم المسلوق والأرز أو المحشي إلى جانب الخضروات المطهوة حسب الموسم أو البقول الجافة كاللوبيا والفاصوليا كما تقدم السلطة والخبز.

وتشير الإخباريات إلى أنه كان يقدم في هذه الوليمة فيما مضى إلى جانب اللحم المسلوق الكسكسي، ولكن نظرا لما يتطلبه إعداده من وقت وجهد فقد اتجهت هذه الأسر إلى إعداد الأنواع السابق ذكرها.

وقد انعكست التغيرات التي حدثت بمجتمع الدراسة من خلال عمليات الاتصال الثقافي في اتجاه أبناء الطبقة العليا والوسطى إلى توزيع أكياس من الحلوى يطلق عليها أكياس فطرة. وهي عبارة عن أكياس نايلون صغيرة يوضع

بداخلها بعض الفول السوداني بالقشر والملبس والفيشار. وقد تضيف أسر الطبقة العليا قطعة من الشيكولاته. وتقتصر هذه الممارسة على الطفل الأول سواء كان ذكرا أم أنثى، أو على الذكر الذي جاء بعد إنجاب عدد من الإناث أو الأنثى التي تجئ بعد طول فترة انتظار.

ومما هو جدير بالذكر أن توزيع هذه الأكياس يتم بعد الانتهاء من وليمة السبوع التي يتناولها الحاضرون بعد الانتهاء من ممارسات السبوع عقب صلاة العشاء، حيث تتوجه كل من أم الواضعة والحماة وبعض الأقارب إلى المطبخ حيث يتم غرف الطعام في الأطباق، وتبدأ إحدى الفتيات بتحضير المائدة والتي تمثلها (حجرة السفرة) بالنسبة للطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى أو الطبلية للطبقة الوسطى. أما عن عملية غرف الطعام فتتم كالتالي:

غرف طبقين من كل نوع أو ثلاثة حسب مساحة المائدة، وفي حالة الطبلية يكون التوزيع على طبقين فقط. وقد جاءت الملاحظة لتوضح وقوف صاحبة المنزل الذي تعد فيه الوليمة على مقربة في انتظار الانتهاء من تناول الطعام. وبعد ذلك تقوم بعض الفتيات بحمل الأطباق الفارغة. ثم يتم إحضار الطبق الموضوع به الأرز باللبن مع عدد من الملاعق وعدد من أرغفة الخبز، إذ يفضل البعض تناوله مع الأرز باللبن وخاصة كبار السن.

وبعد الانتهاء من تناول الطعام تحمل الأطباق الفارغة ويعاد ملؤها مرة أخرى. وتدعى مجموعة أخرى من النساء لتناول الطعام. وتتكرر العملية حتى ينتهي جميع الحاضرين من تناول الطعام.

وبعد ذلك تقوم أم الواضعة أو الحماة (أو الاثنتان) بتوزيع أكياس الفطرة. وعندئذ ينصرف الحاضرون وهم يقدمون التهاني للأم وللمولود، شاكرين لربة المنزل حسن ضيافتها داعين للأم وللمولود بالصحة ودوام السعادة.

وتفيد المعلومات الميدانية بأن هناك بعض التغيرات التي طرأت على بعض شرائح الطبقة العليا والوسطى تأثرا بالتيار الديني الذي يسود المجتمع المصري بصفة عامة ومجتمع الدراسة باعتباره جزءا من هذا المجتمع. فاتجه من تأثر بهذا التيار بإقامة عقيقة(*) للمولود الذكر حيث يعطى للمولود الذكر أهمية كبرى

(*) "العقيقة": اسم للشعر نفسه والأشعار هي العقائق وقولهم : عقوا عنه أي حلقوا عقيقته، ويقولون عق عنه وعق عليه، فسمي الكبش لقرب الجوار وسبب المتلبس عقيقة ثم سموا ذلك الطعام باسم الكبش، انظر : نينا جميل، مرجع سابق، ص ١٤٣.

في الريف، وهو ما أشارت إليه معظم الدراسات التي تناولت المجتمعات الريفية والتي تشير في مجملها إلي أن إنجاب الذكور يمثل العزوة ومساعدة الوالدين في الحياة وحمل لقب العائلة(**). حيث تقوم أسرة المولود بذبح خروف بهدف أن يعق عن الصبي أي أن يفدى الطفل بذبحه هذا.

وقد يكتفي البعض ممن يتبنى هذا الاتجاه بذبح الخروف وتوزيع لحمه على الفقراء، ويطهى جزء منه ليتناوله أهل البيت فقط وغالبا ما تطهى " الفتة " والخضروات المطهوة حسب الظروف.

وتشير إحدى الزوجات والتي تنتمي للطبقة الوسطى في الأسرة رقم (ب-١) إلى أن عمل وليمة السبوع حرام، وأن المقصود بالعقيقة إطعام الفقراء حتى يدعو للمولود بطول العمر، وأنه يجب أن تذبح ذبيحة كل عام في نفس الموعد.

٢- الزواج والولائم :

ترتبط احتفالات الزواج ببعض الولائم والأطعمة التي تقدم احتفالا بهذه المناسبة، كتلك المقدمة من جانب أهل العروسين للمدعوين، أو الأطعمة التي ترسل إلى العروسين في ليلة الزفاف وحتى اليوم السابع بعد الزواج.

وفيما يلي تتعرض الباحثة لهذه الولائم والأطعمة والتغيرات التي طرأت عليها:

١- الولائم المقدمة من أسرة العروس:

أ- قراءة الفاتحة:

تعتبر قراءة الفاتحة أولى المراحل التي يمر بها الزواج. ويطلق على هذا اليوم "يوم الاتفاق، أو قراءة الفاتحة، حيث يحضر أهل العريس من الرجال لبيت العروس؛ للاتفاق على شكليات إتمام الزواج من حيث المهر وموعد تقديمه، وموعد حفل الشبكة وكيفية شرائها إلخ. وفي هذه الجلسة يتم تقديم المياه الغازية والشاي. وتفيد الدراسة أن الشربات كان هو المشروب المفضل في جميع مناسبات الزواج، ولكن تغيرا حدث فى هذه الممارسة، حيث ظهر اتجاهان الأول

(**) ونظرا لهذه المكانة تطهى أطعمة للاحتفال بهذا المولود الذكر، ففي واحة سيوة يقدم طبق يحوي سمكا مملحا، ويقدم العدس والأرز والخبز بعد خلطهما باللبن المحلي بالسكر في الواحات البحرية.
لمزيد من التفاصيل : انظر لمحات في حياة القاهرة الشعبية بين المقريزي وإدوارد لين، مرجع سابق. عنوان المقال "قلة السبوع" لعثمان خيرت، ص ص ٢٢، ٢٣.

ما زال يحافظ على الشكل التقليدي من حيث تقديم الشربات وينبع ذلك من اعتياد أسرة العروس على ذلك وكذا لاعتبارهم أن الشربات من الرموز المميزة للفرح، وأن كوب الشربات يدخل البهجة إلى النفس. ولعل هذا يرجع إلى ارتباطه باللون الأحمر. وقد أشارت إلى ذلك الزوجة في الأسرة رقم (ب-٤) بقولها : *"هوه الفرح يبقى فرح إلا بالشربات ولونه الأحمر".*

ويذهب الاتجاه الثاني إلى تقديم المياه الغازية بدلا من الشربات. وقد أشارت الزوجة في الأسرة رقم (ب-٣) والمنتمية للطبقة الوسطى بقولها: *"أصل الشربات بيزروط، الكازوزة اسهل وانظف وكل الناس بتحبها".*

وقد أجمع الإخباريون على أن مشروب الشربات كان يقدم إكراما للضيوف وخاصة للأسر الميسورة الحال. وكان يقدم مركزا مما يجعل استهلاكه بكميات كبيرة. وقد كانت أسر الطبقة الوسطى والدنيا يضيفون إليه السكر والماء لزيادة كميته فكان يعطي كميات كبيرة. ولقد كان "بل الشربات فرحة" على حد تفسيرهم. ولقد أشارت إحدى الإخباريات إلى أنه عندما بدأ الجيل الجديد في التعليم اتجه إلى عدم شرب الشربات في الأفراح فكان كل فتى أو فتاة يشرب رشفة واحدة ويترك الباقي. وعللت الإخبارية ذلك بأنهم يعتقدون إننا نقوم بتقليب الشربات باليد (بأصابع اليد) مما كان يجعلهم يتأففون من شربه، وبالتالي اتجهت معظم الأسر إلى شراء المياه الغازية وتقديمها بدلا من الشربات.

وقد أضافت إحدى الإخباريات أن المياه الغازية تدل على المدنية، خاصة وأنها أصبحت تقدم في جميع منازل مجتمع البحث، حتى بالنسبة لأسر الطبقة الدنيا. وقد أشارت إحدى الإخباريات إلى ذلك بقولها: *"الشربات بقى موضة قديمة ده الشاي والسكر أحسن منه".*

ويعد تقديم الطعام لأسرة العريس أحد السمات المميزة التي تعبر عن قوة الروابط التي تنشأ بين الأفراد من خلال المشاركة في الطعام. فبعد أن يتم الاتفاق على شكليات الزواج وتتم قراءة الفاتحة يطلب والد العروس من الحاضرين التوجه إلى غرفة الطعام مشيرا بقوله : *"يالا ناكل لقمة بسيطة علشان يبقى عيش وملح"*

وتتمثل الأطعمة المقدمة في هذه الوجبة في الكسكسي واللحم والخضروات المطهوة والسلطة الخضراء والفاكهة(*) وذلك بالنسبة لأسر الطبقة

(*) تعد الفاكهة من الأمور الحديثة العهد بمجتمع البحث، وعادة ما تقدم بعد الانتهاء من تناول الطعام، ويقتصر تقديمها على الطبقة العليا وبعضا من شرائح الطبقة الوسطى من المتعلمين.

العليا وبعض أسر الطبقة الوسطى. وقد تضيف بعض أسر هذه الطبقة (العليا) الدجاج المحمر ومحشي الكرنب. أما فيما يخص أسر الطبقة الدنيا فإن الظروف الاقتصادية تدفعهم إلى الاقتصار على المياه الغازية والشاي دون تقديم أطعمة.

وتشير الدراسة إلى حدوث تغير عما كان عليه الحال من قبل حيث كان الاكتفاء بتقديم الشربات والشاي، وخاصة في حالة ما إذا كان الزواج داخليا (ابن العم، ابن الخال إلخ). أما في حالة الزواج الخارجي فكانت تقدم وليمة مكونة من التسقية والسلطة الخضراء، ثم الأرز باللبن والبلوظة(*).

ب- حفلة الشبكة أو الخطبة :

تعد الخطبة إعلانا رسميا للارتباط بين العروسين. وقد أظهرت الدراسة أن إقامة حفل الشبكة من الأمور الحديثة بمجتمع البحث. ويقام الحفل عادة في منزل والد العروس. وتتميز حفلة الشبكة بإقامة وليمة يتم دعوة الأهل والأصدقاء والجيران والمعارف إليها.

وعادة ما تبدأ الاستعدادات للوليمة المقامة بمناسبة الشبكة بالنسبة لأسر الطبقة العليا والوسطى في الليلة السابقة لإقامته حيث تشارك بعض نساء العائلة أو الجيران أسرة العروس في إعداد الخبز اللازم للوليمة. أما طهو المأكولات فيتم في صباح يوم الحفل حيث تحضر النساء ممن يتطوعن لمساعدة الأسرة في الصباح الباكر يوم الحفل ويقمن بطهو الأطعمة التي ستقدم والتي تتضمن لحوما وأصناف الخضروات وأرزا ومحشي وسلطة خضراء. ولا يختلف الحال فى الطبقة العليا عنه فى الوسطى إلا في كمية الطعام المقدم، أو قد تزيد الطبقة العليا بذبح جمل بدلا من شراء لحم. أما بالنسبة لأفراد الطبقة الدنيا فإنهم يقدمون اللحم المسلوق والبقول الجافة المطهوة والأرز والسلطة الخضراء.

وتشير الدراسة إلى الدور الذي لعبه التعليم وكذا دور وسائل الإعلام علاوة على القرب من المدنية في تغير نوعية الأطعمة التي تطهى في هذه المناسبة. فاتجهت أسر الطبقة العليا والوسطى من المتعلمين ومن أبناء الجيل الجديد إلى إعداد بعض أنواع الطيور (كالأوز والبط) إلى جانب إعداد أنواع جديدة من اللحوم لم تكن معروفة من قبل كالبفتيك والكفتة المشوية إلخ إلى جانب بعض الأصناف الجديدة والتي سبق الإشارة إليها.

(*) وهي مكونة من نشا وسكر وماء وزبيب وتعد من أنواع حلوى المناسبات قديما.

وقد تقوم بعض أسر الطبقة العليا بإعداد الديك الرومي وهو من الأكلات الجديدة التي لم تعرف من قبل إلى جانب تقديم بعض أنواع الحلوى كالجاتوه والتورتة. وقد أشارت الزوجة في الأسرة رقم (أ-١) إلى أنها قامت بإعداد وليمة عند شبكة ابنتها مكونة من الديك الرومي وصينية مكرونة ومحشي ورق عنب وكفتة مشوية وأن هذه الأنواع قام بإعدادها بناتها المتعلمات.

ويتم الانتهاء من إعداد الطعام قبل المغرب حيث يبدأ توافد المدعوين بعد صلاة المغرب، فيحضر العريس مع أقاربه ويجلس العروسان ويلتف حولهما الفتيات والشابات والأطفال بالغناء والتصفيق، وفي هذه الأثناء يتم توزيع أكواب الشربات أو المياه الغازية، ثم يلبس العريس والعروس الشبكة، وبعد ذلك إيذانا ببدء تقديم الطعام للمدعوين، ولأداء ذلك تقوم بعض النساء سواء اللاتي شاركن في إعداد طعام الوليمة أو غيرهن بإعداد الطعام للتقديم. ويتم توزيع العمل عليهن سواء بواسطة ربة المنزل أو تتولاه أكبر الموجودات سنا. كما يتم توظيف مجموعة من شباب العائلة لحمل صواني الأطعمة إلى إحدى غرف المنزل التي يتم إعدادها لهذا الغرض. ويقوم والد العروس وإخوتها الذكور بدعوة الرجال لهذه الغرفة لتناول الطعام. ويجلس الرجال في مجموعات تتكون كل مجموعة من خمسة رجال أو ستة. وتوضع الصينية فوق الطبلية التي تمثل مائدة الطعام)[*] كما يتم وضع عدد من الملاعق بعدد الجالسين. وتوضع أرغفة الخبز ودورق به ماء (مصنوع من البلاستيك) وكوب للشرب. ويجلس الرجال لتناول الطعام، وبعد انتهائهم ترفع "الصواني" لتملأ من جديد، أو تكمل الأطباق الناقصة، ويعاد تقديمها إلى مجموعة أخرى من الرجال تجلس مكان المجموعة التي تناولت طعامها وانصرفت. ويطبق نفس النظام على غرفة أخرى تجلس فيها النساء والأطفال، ولا يقدم لهن الطعام إلا بعد انتهاء الرجال من تناول الطعام للتأكد من تناولهم جميعا للطعام، وللحصول على الأطباق والملاعق التي يتناولون بها الطعام. وتتولى مجموعة من الفتيات مهمة تقديم الطعام للنساء.

ومما هو جدير بالذكر أنه قد جرت العادة على أن يرسل أهل العريس إلى منزل العروس في يوم حفلة الشبكة عصرا ما يعرف "بضيافة العروس". وتتكون هذه الضيافة من مأكولات نيئة منها الأرز، المكرونة، السمن إلى جانب اللحم أو

(*) بدأ حديثا اتجاه البعض من أفراد الطبقة العليا والوسطى إلى استخدام ترابيزة السفرة في تقديم الطعام عليها، حيث يجلس المدعوون على الكراسي الخاصة بالسفرة. ويتم وضع الطعام أمامهم وبعد أن ينتهوا من تناوله تأتي مجموعة أخرى ويوضع طعام آخر. وتتكرر العملية حتى ينتهي جميع المدعوين من تناول الطعام.

إرسال خروف حسب مقدرة أهل العريس.

ومن الظواهر الحديثة التي نتجت عن الاتصال بأهل المدينة من خلال الزيجات التي قد تتم بين أبناء المدينة ومجتمع البحث إرسال الشيكولاتة والملبس والشربات خاصة لدى أسر الطبقة العليا وبعض أسر الطبقة الوسطى. كما يرسلها أهل العريس من خارج مجتمع البحث إلى العروس من داخله (الزواج الخارجي) وتوضع هذه المأكولات في سلال وتقوم بعض الفتيات من أسرة العريس بحمل هذه السلال إلى منزل العروس. ولعل هذا مما يهدف إلى تأكيد إدماج عائلتي العريس والعروس.

٢- ولائم تقدم من أسرة العريس :

أ- وليمة الاحتفال بجهاز العروس :

يعد فرش منزل الزوجية بالأثاث -ويتم قبل الزفاف بأسبوع- إحدى المناسبات الهامة التي يتم الاحتفال بها. وذلك من خلال الزفة المصاحبة للجهاز بدءا من تحميل الجهاز على عربات توفرها أسرة العروس وتصاحبها أسرة العروس رجالا ونساء وأطفالا مطلقين الزغاريد والتصفيق والغناء إلى أن يصل إلى منزل العريس. وهناك يستقبل الجهاز وأسرة العروس بإطلاق الزغاريد والأغاني ابتهاجا بالجهاز الذي يشير إلى بدء تكوين أسرة جديدة. ويعد إقامة وليمة من أهل العريس لأسرة العروس إحدى العادات المصاحبة لهذا الاحتفال كتعبير عن الفرحة ولإكرام العروس وكرمز لارتباط الأسرتين. وقد دلت الشواهد الميدانية على أن إعداد هذه الوليمة يضطلع به أفراد مجتمع البحث من أسر الطبقة العليا والوسطى. فتقام وليمة تحتوي على مأكولات مختلفة (لحم محمر، كفتة بالدمعة ومحشي كرنب وبطاطس مطبوخة وسلطة خضراء). وتشير الدراسة إلى حدوث تغير في نوعية الأطعمة التي كانت تقدم في هذه الوليمة حيث كان يعد الكسكسي والفتة واللحم المسلوق من الأنواع التي تعد خصيصا لهذا اليوم. أما الآن فيعد المحشي والكفتة من الأنواع الحديثة. وقد أشارت الحماة في الأسرة رقم (أ-١) إلى أنها عند زواج أول أبنائها (منذ ٢٠ عاما) كانت وليمة الأثاث المقدمة لأهل العروس تتكون من ٣٠ كيلو كسكسي مع اللحم المسلوق. أما عند زواج ابنها الثاني (منذ خمس سنوات) فإنها قدمت أنواعا مختلفة من الأطعمة كما سبق الإشارة. وقد أشارت إلى أن هذه الأنواع عرفتها من أولاد ابنها المتعلمات، لأن إعداد الكسكسي يتطلب وقتا وجهدا طويلا، خاصة أن العدد الذي يحضر مع الأثاث يكون كبيرا مما يتطلب إعداد كميات كبيرة منه. إلى جانب أن الكثير من الأشخاص لا يفضلونه خاصة الشباب والأطفال،

حيث يفضلون الأنواع الأخرى الأكثر حداثة كالمحشي وغيره. ولعل ذلك يرجع إلى اعتقادهم أن هذه الأنواع ترتبط بالمدنية، ومن ثم اتجهت معظم الأسر الآن إلى إعداد النوعيات الجديدة من الأطعمة ولقد ساعد على إعداد هذه النوعية إمكانية الاحتفاظ بما يتبقى منها في الثلاجات لتتناوله الأسرة في أي يوم من أيام الأسبوع أو في اليوم التالي. ولعل ذلك يشير إلى أن التعليم والارتباط بالمدينة علاوة على دخول المستحدثات التكنولوجية من الأسباب التي أدت إلى التغيرات التي طرأت على نوعية هذه الأطعمة.

ب- احتفال الحناء :

من الولائم التي يقدمها أهل العريس وليمة بمناسبة الحناء، حيث إنه يعد الاحتفال الأساسي بالزواج. وفيه يقدم أهل العريس وليمة للأقارب والأصدقاء والجيران. وترتبط هذه الوليمة بعدة مظاهر احتفالية تتجلى فيها صورة التفاعل والمشاركة بين أبناء مجتمع البحث، حيث تشارك النساء من أسرة العريس في إعداد المأكولات اللازمة للوليمة. ويبدأ الإعداد لها في يوم الحفل، وإن كان يتم التجهيز قبل ذلك بعدة أيام. وتتكون هذه الوليمة عند أسر الطبقة العليا وبعض شرائح الوسطى من اللحم المسلوق والأرز (الفتة) أو الكسكسي أو كليهما بالنسبة لبعض أسر الطبقة العليا. وقد يزيد أفراد هذه الطبقة ذبح جمل. ومما هو جدير بالذكر أن ذبح ذبيحة في الاحتفال بالزفاف يعد رمزا لمكانة الأسرة في المجتمع، كما يدل على كرم الأسرة. وكانت العادة أن ترسل أجزاء من الذبيحة إلى الأهل والجيران. وقد أدت التغيرات الأخيرة إلى اتجاه بعض الأسر الآن إلى شراء اللحم جاهزا بدلا من ذبح ذبيحة وذلك بالنسبة لأسر الطبقة العليا.

وهذا ما أشارت إليه الحماة في الأسرة رقم (أ-١) بقولها : *"لو بعتنا كمية أوليلة أو جزء منها ويكون مش عاجبهم يقولوا ياختي نبحوا الذبيحة وكلوها على جنب وبعتوا لينا أوحش حاجة علشان كده الواحد بقى يستسهل ويجيب لحمة جاهزة ولا عملوا ولا سووا".*

في حين اتجهت بعض أسر الطبقة (العليا) إلى التمسك بعادة الذبح كتعبير عن الوضع الاقتصادي للأسرة والكرم. ويظهر ذلك اتجاه حركة التراث الشعبي من أعلى إلى أسفل، حيث تتمسك الطبقة الوسطى بالعادات التي تنبذها الطبقة العليا، وذلك انطلاقا من رغبة أبناء الطبقة الوسطى في الحراك الطبقي، خاصة وأن التغيرات الاقتصادية في مجتمع البحث قد أسهمت في ثراء بعض أبناء الطبقات الأخرى.

أما فيما يخص أسر الطبقة الدنيا فإن الكمية التي تطهى لا تقل عن عشرين

كيلو جراما من اللحم، إلى جانب الأرز والحبوب الجافة (فاصوليـــا، لوبيـــا) أو بعض الخضروات الطازجة المطهوة، إلى جانب السـلطة الخضـــراء. وتشـير الدراسة إلى حدوث تغير فيما يخص نوعيات هذه الأطعمة. فكـان أبنـاء هـذه الطبقة يطهون الكسكسي مع اللحم ولكن نظرا لارتفاع أسعار الدقيق والمســلى، اتجهت هذه الطبقة إلى إعداد الأنواع السابقة أيضا.

وتدل الشواهد الميدانية على عدم اقتصار الولائم والوجبات المقدمــــة فـي مناسبات الأفراح على تلك الولائم التي أشرنا إليها، ولكنها تمتد إلى تقديم وليمـة قد يشترك فيها أسرتا العروسين في يوم الزفاف. وهي من الظواهر الحديثة التي صاحبت انتشار الزيجات من خارج مجتمع البحث نظرا لاتصاله بالمدينة. وقـد كشفت الدراسة الميدانية عن وجود ممارسات تهدف إلى إدماج عائلتي العريـس والعروس حيث يطهو أهل العروس بعض المأكولات التي يتم إرسالها إلى بيـت أهل العريس وذلك عصر يوم الزفاف. كما يقوم أهل العريس أيضا بإعداد بعض أنواع الأطعمة، ويكون هناك اتفاق مسبق بين الأسرتين على نوعيـة الأطعمـة التي تطهى في كلتا الأسرتين. ويعد ذلك من الظواهر الحديثة التي انتشرت بيـن اسر الطبقة العليا وبعض من شرائح الطبقة الوسطى.

وإلى جانب الولائم السابق ذكرها هناك بعض الأطعمة التي ترســـل مـن جانب أهل العروس إلى العروسين إما في ليلة الزفاف أو بعد الـــزواج وحتـى اليوم السابع للزواج.

الأطعمة التي ترسل من أهل العروس :

"حلة الاتفاق":

يحرص أهل العروس على تقديم بعض الأطعمة في ليلة الزفاف للعروسـين وهي وجبة العشاء الذي يرسل إلى منزل العروسين في ليلة الزفاف ويطلق عليه (حلة الاتفاق).

ويشير بعض الإخباريين إلى أن إرسال مثل هذه المأكولات من شأنها رفع مكانة المرأة وتدعيمها في منزل زوجها الذي تدخله لأول مرة. وتشير إلى ذلك إحـدى الإخباريات بقولها: *"الواحدة تبقى داخلة شقتها ومعاها أكلها، ما تبآش داخلة بيـت عريسها وهي خايفة"*.

كما قد يلعب التفاؤل والتشاؤم دورا في إرسال مثل هذه المأكولات. فيعتقـد أن "حلة الاتفاق" رمز للتفاؤل في الحياة المقبلة بين الزوجين وأن تناولهما لـــهذه المأكولات معا في أول يوم يبشر بالتعاون والتفاهم بين الأسرتين وبين الزوجيـن

وأن حياتهما سوف تسير هادئة.

أما عن نوعية أطعمة "حلة الاتفاق" فإنها تختلف طبقيا، فالأسر الطبقة العليا وبعض شرائح الوسطى يرسلون خمس حلل وصنيتين تشمل المحتويات الآتية:

حلة كفتة بالدمعة وحلة طيور محمرة (فراخ أو بط) أو لحوم محمرة وحلة محشي وحلة مكرونة وأخيرا حلة بها خضروات مطهوة حسب موسمها (بامية، ملوخية، بطاطس إلخ). أما الصواني فواحدة مكرونة محمرة أو بالباشمل والثانية صينية جلاش باللحم المفروم.

ومما هو جدير بالذكر أن هذه الأنواع تعد من الأنواع الحديثة والتي يلعب التعليم والاتصال بالمدينة ووسائل الإعلام دورا في انتشارها في مجتمع البحث. كما تظهر الدراسة أن كمية هذه المأكولات ونوعيتها تنتشر بصفة خاصة بين شرائح الطبقة العليا وبعض من شرائح الطبقة الوسطى وخاصة من نال منهم حظا من التعليم.

أما غير المتعلمين من أسر الطبقة الوسطى فيرسلون حلتين تحتوي إحداهما على طيور (من فرختين إلى أربع) وتحتوي أخرى على أرز أو محشي أو مكرونة. أما أسر الطبقة الدنيا فلا تتعدى حلة الاتفاق الأرز ودجاجة واحدة.

ويجمع الإخباريون على حدوث تغير في نوعية وكمية الأطعمة التي كانت ترسل فقد كانت لا تتعدى حلتين بالنسبة للطبقة العليا واحدة (أرز معمر) والثانية (رقاق محمر) ويتم وضع (دكر بط فوقهما). وحلة واحدة للطبقة الوسطى والدنيا مكونة من الأرز والفراخ أو (دكر بط) لبعض شرائح الطبقة الوسطى. ولعل ذلك كان يرجع إلى الحالة الاقتصادية للأسر فيما مضى.

طعام الصباحية:

واستكمالا للمأكولات المرسلة من قبل أهل العروس نجدهم يتوجهون في صباح اليوم الثاني من حفل الزفاف "يوم الصباحية" إلى ابنتهم للمباركة. ويحملون معهم "عشا العروسة" والذي يتكون من الفاكهة، والشيكولاتة، والملبس، والشربات، حيث توضع في سلال وتغطى بالبشاكير البيضاء. ولا يقل عدد الأسبتة عن ثلاثة للطبقة الوسطى، وأربعة للطبقة العليا، وقد يضيف بعض شرائح هذه الطبقة سبتا آخر به كعك وبسكويت. ومن التغيرات التي طرأت على الكعك هي وضعه داخل علب مصنوعة من الورق المقوى "الكارتون" ثم تغليفها بدلا من وضعه بدون تغليف. وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (أ-٣) والمنتمية إلى الطبقة العليا بأنها عند زواج أخت زوجها والتي تزوجت من

خارج مجتمع البحث، اقترحت على حماتها أن يقوموا بشراء علب الكارتون ووضع الكعك بها وقالت "إن الناس الأغراب بيحبوا الحاجة الملفوفة وكمان أنظف". وفعلا كلفت الحماة زوجة الابن بشراء العلب من بولاق، ولعل هذا مظهر من مظاهر التغير والتي كان لكل من التعليم، والاتصال بالمدينة دور بارز في إحداثه خاصة وأن أفراد مجتمع البحث قد بدأوا في الاتجاه إلى الزواج من خارج مجتمع البحث.

أما فيما يخص أسر الطبقة الدنيا فتحتوي صباحية العروس لديهم على سلتين: يحتوي إحداهما على فاكهة والآخر على سكر وشربات. وقد تزيد بعض شرائح هذه الطبقة الأرز أو المكرونة (اللذين يرسلان غير مطهيين).

وتفيد الدراسة حدوث تغيرات طرأت على بعض المأكولات التي ترسل إلى العروس يوم الصباحية، ومنها إرسال الفاكهة، وهي من الأمور الحديثة. فقد كان الكعك والبسكويت من الأمور الواجبة وكذلك الشربات والسكر، لأن الحماة كانت "تعاير" زوجة الابن إذا ما أرسل إليها أهلها كمية أقل من المعتاد إرساله.

وقد أظهرت معايشة الباحثة لمجتمع البحث أن طعام الصباحية لا يقتصر على "عشا العروسة" فقط، بل يتضمن أيضا إرسال طعام مطبوخ للعروس من بيت أسرتها لمدة ثلاثة أيام بواقع وجبتين في اليوم. الأولى للإفطار، وتتكون من (صينية) تحتوي على الفطير المشلتت والعسل الأسود والجبن القديم (المش)، ويسمى "فطار الصباحية". والأخرى عند المغرب وتحتوي على الفراخ والأرز، أو المكرونة ويطلق عليه "عشا مستوي". أما فيما يخص الطبقة الدنيا فتكتفي بإرسال وجبة واحدة في الصباح وهي عبارة عن حلة بها أرز وفرخة.

وكان الهدف من إرسال هذه المأكولات المطهوة هو راحة العروس وعدم إجهادها في طهو الطعام خاصة وأنها تستقبل المهنئين بالزواج.

وقد أظهرت المعايشة الميدانية أن هناك استمرارا بالنسبة لأسر الطبقة العليا، وبعض شرائح الوسطى في إرسال الأطعمة التي سبق الإشارة إليها، إلا أنها ترسل نيئة بدلا من طهوها. ولعل ذلك يرجع إلى أن إعدادها يستغرق وقتا من أم العروس وممن يقوم بطهيها، بالإضافة إلى أن انتشار نمط الأسرة الممتدة في الماضي كان ييسر لأهل العروس إرسال الأطعمة المطهوة بهدف رفع مكانة الزوجة عند أهل العريس. ومع تقلص نمط الأسرة الممتدة وسيطرة نمط الأسرة النووية اتجهت معظم الأسر إلى إرسال الأطعمة النيئة، حتى تستطيع العروس أن ترسل بعضا منها إلى أسرة الزوج تباهيا بما يرسله لها أهلها.

طعام اليوم الثالث :

في اليوم الثالث بعد الزفاف تقوم أسرة العروس بإرسال ما يطلـــق عليــه "العشا والفطير"، وهو طعام مطهو وكذا فطير مشلتت. وبالنسبة للطعام المطـــهو تقوم والدة العروس أو من يقوم مقامها بتحضير (صينية) عليها بعض الأطعمـــة المطهوة مثل الدجاج أو البط أو الأرز أو المكرونة، ونوعين من الخضـــروات وبعض الأرغفة. وتظهر الدراسة اختلاف الكمية والنوعية حســـب الاختـــلاف الطبقي. أما بالنسبة للفطير فيتم إعداده بكمية كبيرة توضع في سلال ومعها كمية من العسل الأسود والجبن القديم (المش) (اتجه بعض أسر الطبقـــة العليـــا إلـــى إرسال العسل الأبيض بدلا من العسل الأسود).

وتشير الدراسة إلى حدوث تغير لدى بعض أسر الطبقـــة العليـــا حيـــث يفضل البعض إرسال مستلزمات إعداد الفطير كمواد خام شـــوال مـــن الدقيـــق وخمسة عشر كيلو جرامات سمنا أو زبدة.

ولقد كان لانتشار المسلي الصناعي نتيجة لقرب مجتمـــع البحـــث مـــن المدينة ونظرا لرخص ثمنه عن المسلي الطبيعي دور فـــي أن اتجـــهت بعـــض الأسر إلى استخدامه في إعداد الفطير. وقد كان هذا الاستخدام سببا مباشرا فـــي الاتجاه إلى إرسال المواد الخام للفطير حتى لا ينتاب أسرة العريس شـــك فـــي الفطير المرسل إليهم من ناحية نوع المسلى المستخدم فيه. وقد أشارت الزوجـــة في الأسرة رقم (ب-٤) والمنتمية للطبقة الوسطى إلى أنه عند زواج أخيها أرسل أهل العروس فطيرا تم إعداده بالمسلى صناعي، وبالتالي لم يأكل منه أحد وبـــدأ يتناقل الحديث عن الفطير الذي أعد المسلى الصناعي من بيت لآخر. لذا اتجهت معظم الأسر إلى إرسال المسلى والدقيق بدلا من الفطير. وقد أشارت الزوجـــة إلى أن إرسال المسلى يدل على الكمية المرسلة عكس الفطير المطهو. ولعـــل إرسال الدقيق والمسلى يعطي فرصة لإعداد أنواع أخـــرى مـــع الفطـــير مـــن الأطعمة.

ويجمع الإخباريون من كبار السن على أن أم العروس كانت ترسل كميـــات كبيرة من الفطير حتى تستطيع أم العريس توزيع جزء منه على الأهل والجيران والأصدقاء. كما تستطيع أن تبقى جزءا آخر لأهل المنزل. إلا أن إرسال الدقيـــق والسمن أفضل لأنه يمثل مخزونا لأسرة العريس كما يمكن استخدامه لأغـــراض الطهو وصناعة الخبز.

سبوع العروس:

اليوم السابع للزفاف "السبوع" هو نهاية واجبات أهل العروس تجاه ابنتهم في مشاركتها أعباء فترة الاندماج الأولى(*). وفيه يتوجه أهل العروس لزيارة ابنتهم حاملين معهم ما يعرف "بعشا السبوع" والذي تختلف نوعيته وكميته تبعا للوضع الطبقي لأسرة العروس، حيث يتكون من عشرة كيلو جرامات لحما، خمسة كيلو جرامات خضارا من كل صنف من خضروات الموسم، وفي موسم زراعة الكرنب يتم إضافة عدد كبير منه، كما يتم إرسال جوال دقيق، وجوال مكرونة، وجوال أرز، وأربعة كيلو جرامات بصلا وخمسة كيلو جرامات ثوما، وعشرة كيلو جرامات سمنا، وعشرة كيلو جرامات سكرا، وشاي، وبن، وكل ما يتطلبه المطبخ من خزين. وذلك بالنسبة للطبقة العليا وبعض من الوسطى وتقل الكمية إلى النصف بالنسبة للطبقة الدنيا.

وتظهر الدراسة أن أهل العريس يرسلون نفس الكمية والنوعية التي يرسلها أهل العروس إلى منزل الزوجية حيث يتم توزيع جزء مما يرسل على الأقارب.

ويجمع الإخباريون من كبار السن على أن النوعيات التي ترسل في "عشا السبوع" قد لازمها الاستمرار، إلا أن التغيرات التي حدثت في مجتمع البحث قد ساعدت على تنوع المأكولات المرسلة إلى العروس. فعلى سبيل المثال تم إضافة التوابل والبن، ويرجع ذلك إلى أن هذه النوعيات لم تكن لها أهمية فيما مضى، أما الآن فقد اتجهت الأسر التي يتعلم أبناؤها إلى شرائها.

وتتفق نتائج دراستنا مع دراسة منى الفرنواني(١) حول تميز الفترة الأولى من زواج العروسين بالعديد من الطقوس، ومنها تقديم الطعام من أسرة العروس، بهدف المساهمة في إدماجهما في حياتهما الجديدة، كما تتفق معها في نوعية المأكولات وأحيانا في كميتها. ويرجع هذا إلى أن مجتمعي البحث ينتميان إلى إقليم واحد وهو محافظة الجيزة مما يجعلهما يحملان سمات ثقافية واحدة إلى حد ما.

(*) لا يتم إرسال هدايا إلى العروس من جانب الأهل إلا في المناسبات الدينية كأول رمضان، أول عيد فطر، عيد الأضحى، مولد النبي.

(١) منى الفرنواني، بعض ملامح التغير الاجتماعي والثقافي في الريف المصري كما تعكسه عادات دورة الحياة. دراسة متعمقة لقرية مصرية، رسالة دكتوراه غير منشورة، كلية البنات- جامعة عين شمس، ١٩٨٩، ص٢٥١.

٣- الوفاة والأطعمة المرتبطة بها :

تتناول الفقرات التالية الأطعمة المرتبطة بالوفاة، كعادة ذبح الذبيحة والطقوس الخاصة بها، والمأكولات والأطعمة التي تطهى في منزل المتوفى، والأطعمة التي ترسل من جانب الأقارب والجيران لمشاركة أهل الميت، والأطعمة التي يوزعها أهل الميت كصدقة على روحه. وأخيرا تتناول الدراسة الرحمة التي يتم توزيعها على الفقراء في المقابر.

١- الذبيحة:

تظهر الدراسة اتجاه البعض إلى نحر ذبيحة تحت نعش المتوفى قبل خروجه من منزله، وذلك بهدف توزيع لحمها على الفقراء كصدقة على روح الميت. وقد دلت الشواهد الميدانية على أن عادة ذبح ذبيحة من العادات المنتشرة بين أبناء الطبقة العليا، إذ يعتبرون ذلك تميزا لأبناء طبقتهم، وإعلاء لقيمة الميت بعد مماته، والتعبير عن الاعتزاز به. وقد دلت الشواهد الميدانية على اتجاه بعض أبناء الطبقة الوسطى حديثا وخاصة من يتبنون بعض الأفكار الدينية إلى ذبح الذبيحة حيث يعتقد أنها تساعد على التكفير عن سيئاته.

ويشير الإخباريون إلى أنه فيما مضى كانت بعض أسر الطبقة العليا يرسلون الذبيحة إلى معارفهم أو جيرانهم من أبناء الطبقة الدنيا كنوع من المساعدة، ولكن مع التغيرات المختلفة التي طرأت على المجتمع المصري ككل ومجتمع الدراسة بخاصة باعتباره جزءا من المجتمع والتي أدت إلى ارتفاع أثمان الذبائح، اتجهت بعض أسر الطبقة العليا إلى إعطاء الطبقة الدنيا النقود كبديل عن الذبيحة وفي بعض الأحيان قد ترسل إليهم كمية قليلة من اللحم الذي تقوم أسرة المتوفى بطهوه كطعام لهم.

أما عن نوع الذبائح فإنها تختلف حتى في الطبقة الواحدة، فهناك من يذبح الأغنام (خروف أو جدي)، أو الأبقار أو الجمال. والجمل أكثرها انتشارا في القرية، لأنه اللحم المفضل لدى أفراد المجتمع إلى جانب وجود سوق للجمال بجوار مجتمع البحث علاوة على أنه أرخص من باقي اللحوم الأخرى ويعطي كمية أكبر عند التوزيع. ويدل على استمرار هذه الممارسة ورود إشارة عنها عند وليم لين ومنى الفرنواني[١].

ولقد أشار بعض الإخباريين على أنه يجب أن يلازم ذبح الذبيحة شروطا

(١) وليم لين، مرجع سابق، ص٣٤٣.
منى الفرنواني، مرجع سابق، ص٢٧٥.

يجب اتباعها، وما زال يلازمها الاستمرار، ومنها أنه لا يجوز أن يتبقى أي شيء منها (مطهيا أو نيئا) في منزل المتوفى لليوم التالي، فلابد أن يتم توزيعها بالكامل، وفي حالة ما إذا تبقى أي طعام مطبوخ فيتم توزيعه أو سكبه في مياه جارية. ولقد أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريات بقولها : " *لازم ما يبتش حاجة من الدبيحة علشان ما يجرش ميتين وراه* ".

وقد يلعب التفاؤل والتشاؤم دورا فيما يخص هذه الطقوس التي تراعى عند ذبح الذبيحة ويرجع هذا لما يمثله الموت من خوف في نفوس الأفراد، وقد أضافت إخبارية أخرى " أنه حتى الحلل التي يتم طهو الطعام فيها لابد أن تكفي على وجهها " وقد عللت ذلك بقولها: "*لازم تكفي الحلل على وشها حتى تكتفي التربة وما تخلش حد من أهل البيت تاني*".

فمما سبق يتضح أنه في حالة حدوث الموت وفقدان الأسرة لعزيز عندها تحاول المرأة جاهدة أن تبعد شبح الموت عن أفراد أسرتها، ولعلها تلجأ إلى مثل هذه الممارسات والطقوس في محاولة منها للمحافظة على أسرتها.

٢- الأطعمة التي تطهى في منزل المتوفى :

كشفت الدراسة الميدانية أن هناك أطعمة قد تطهى في منزل المتوفى في يوم الوفاة، ولا يشترك في إعدادها أهل المتوفى، وذلك من منطلق حزنهم، بل يشارك فيها الأقارب والجيران، حيث تقدم وليمة لكل من يحضر لتقديم واجب العزاء وللمقرئ الذي يحضر لتلاوة القرآن.

وتتكون هذه الأطعمة غالبا من الفتة (اللحم المسلوق والأرز) التي تقدمها جميع أسر مجتمع البحث بطبقاته المختلفة. ولقد اتجهت بعض أسر الطبقة العليا حديثا إلى طهو الخضروات المطهوة (بطاطس مطبوخة) مع اللحم المسلوق والأرز كبديل عن الفتة. وذلك لأنهم يعتبرون أن "الفتة" من أطعمة المناسبات السعيدة، في حين يرى البعض أن طهوها يعد ضروريا لأنها تعتبر " سنة ". كما تلعب النواحي الاقتصادية بالنسبة لأسر الطبقة الدنيا دورا في تقديمها للمقرئ فقط.

ومن التغيرات التي طرأت اتجاه بعض أسر الطبقة الوسطى إلى الاقتصار على تقديم المشروبات للمعزين (الشاي أو القهوة) وتقديم الطعام للمقرئين فقط

دون المعزين. وقد كان لانتشار الجماعات الدينية دورا بارزا في ذلك(*).

ويشير الإخباريون إلى أن هناك بعض المرعيات التي يجب على المعزين من الأقارب أو الجيران الالتزام بها عند تناول الطعام الذي يقدم لهم. فإذا كان المتوفى شابا صغيرا فإنه يعد من المحظورات تناول أي طعام يقدمه أهل المتوفى، وذلك لمشاركة أهله في حزنهم وحفاظا على العلاقات القرابية والروابط الأسرية. وقد أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريات بقولها : *"أكل الصغير يبقي زي الصبر لأنه عزيز وغالي واتخطف بموته يا عين أمه أما الكبير الناس تحب تأكل من أكله علشان تتآبل معاه يوم القيامة".*

ويختلف الأمر في حالة وفاة كبار السن حيث الحزن أقل. ومن ثم فإن الإقبال باعتدال على تناول الطعام يكون مقبولا من أسرة المتوفى ومن أفراد مجتمع البحث. وقد أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريات بقولها : *"الكبير خلاص اتمتع بالدنيا ومعروف إنه خلاص قرب يموت لكن الصغير لسه ما خدش حاجة من الدنيا".*

وقد أظهرت الدراسة الميدانية أن تقديم الطعام للمعزين يقتصر الآن على يوم واحد بدلا من ثلاثة أيام، كما كان الحال فيما مضى. ويرجع ذلك إلى ارتفاع تكاليف إعداد هذه الولائم.

٣- الأطعمة التي ترسل من الأقارب والجيران :

يعد المأتم مناسبة هامة تظهر مدى التفاعل والمشاركة بين أبناء مجتمع البحث. ويتجلى ذلك في إرسال أطعمة " نيئة " إلى أسرة المتوفى في اليوم الأول للوفاة من الأقارب المقربين. ففي الطبقة العليا وبعض من شرائح الطبقة الوسطى يتم إرسال ما يطلق عليه " واجب عشا الميت "، ويتكون من لحم أو دجاج وأرز ومكرونة وشاي وسكر. ولا تقتصر المشاركة على الأقارب المقربين بل تمتد إلى دائرة الجيران وخاصة الملاصقين لمنزل أسرة المتوفى، حيث تعمل الجيرة على تدعيم الروابط بين الأسر(*).

(*) ولعل هذا الاتجاه جاء متفقا مع ما جاء في دراسة علياء شكري عن التغير الاجتماعي في المجتمع السعودي، والتي أشارت فيها إلى اتجاه أبناء قرية سبت العلايه والطرفين إلى إلغاء الوليمة التي كانت تقام للمعزين والذين يعتبرون أنها خسارة وأن أهل المتوفى يلحقون خسارة بخسارة. انظر علياء شكري، مرجع سابق، ص ص ١٦٠، ٣٦٥.

(*) ولعل إرسال أطعمة لأسرة المتوفى في مجتمع البحث تتشابه مع ما جاء في دراسة منى الفرنواني والتي أجريت على قرية تقع في نفس الإقليم الجغرافي، مما يمكننا ذلك من القول

ومما هو جدير بالذكر أن هذه المأكولات المرسلة توضع في سلال وتغطى بقطعة من قماش أسود. ويجمع الإخباريون من كبار السن على حدوث تغير فيما يخص المأكولات التي كانت ترسل فيما مضى من جانب الأقارب والجيران، حيث كانت ترسل أطعمة مطهوة مكونة من اللحم المسلوق والأرز (الفتة) أو الفراخ الحمر والأرز إلى جانب الخبز. وتوضح هذه الأطعمة على صينية العشا وتغطى بقطعة قماش سوداء. فكانت تتجمع كميات كبيرة من الأطعمة المطهوة مما كان يعرضها إلى الفساد نظرا لعدم وجود الثلاجة الكهربائية. لذلك اتجهت معظم الأسر إلى إرسال الأطعمة النيئة، حتى يتمكن أهل المتوفى من الاستفادة منها وقتما تشاء.

٤- الأطعمة المحظور طهوها :

يفرض أهل الميت قيودا على بعض الأطعمة التي يعتبرون طهوها نوعا من فك الحزن والحداد على المتوفى. ففي الماضي كان هناك شبه تحريم لطهو بعض أنواع من المأكولات، مثل : الكسكسي الرقاق الفطير المشلتت الشعرية (حيث يعد بدر الشعرية بعد تقطيها فرحة)، وكذلك بعض الخضروات حين تكون بشائر (كالملوخية والبامية) والمحاشي بأنواعها كما أن طهو السمك كان يعد من المحرمات. وقد يرجع ذلك إلى أن إعداد مثل هذه الأطعمة يتطلب جهدا، ولأن مذاقها محبب للأفراد ومن ثم كان الامتناع عنها بمثابة مشاركة للميت في عدم التمتع بها أو لأن الحزن على الميت يجعلهم يبتعدون عن كل الشهوات. ومن ثم كان يحرم طهوها لمدة عام.

ولا يقتصر الأمر على المأكولات فحسب حيث كان من المحرم أيضا تقديم المشروبات ذات الألوان التي تدخل البهجة إلى النفس مثل الكركديه.

ومن التغيرات التي حدثت بمجتمع الدراسة اتجاه أسرة المتوفى إلى طهو الأطعمة المحرمة بعد مرور أربعين يوما على الوفاة. وقد تقل هذه المدة خاصة عند قدوم إحدى المناسبات الدينية. وهذا ما أشار إليه الزوج في الأسرة رقم (أ-٢) والمنتمية للطبقة العليا بأن زوج أخته قد توفى قبل قدوم عيد الأضحى بشهر، وكان من المحرم على العيلة إعداد الرقاق. لكنه علم بأن أخته قامت بإعداده على الرغم من أحزانها، وقد أوضح أن أخته عللت ذلك بأنها "تريد أن تفرح

من أنهما يكونان منطقة ثقافية واحدة وإن كان الأمر يحتاج لمزيد من الدراسات.
انظر منى الفرنواني. مرجع سابق، ص ٢٩٣.

العيال وأن الحي أبقى من الميت وأن الحزن في القلب ومش بعدم عميل الرقاق".

وتشير الدراسة إلى أن تحريم هذه المأكولات كان فيما مضى للدائرة القرابية بأكملها، أما الآن فقد اقتصر الأمر على الأقارب من الدرجة الأولى والثانية. أما بالنسبة للأقارب الذين يقطنون بعيدا عن الأسرة فيقومون بطهو هذه المأكولات بصورة مستترة.

وبالنسبة للجيران فيعملون من خلال منطلق واجبات الجيرة على مراعاة مشاعر جيرانهم. ويظهر ذلك من خلال مشاركتهم لأهل الميت في عدم طهو الأطعمة المحرمة. وإذا رغبت أسرة ما في طهو هذه الأطعمة فإنها تفعل ذلك في الخفاء. وقد أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريات، حيث قالت : بأنه من العيب ألا يشارك الجيران في الحداد اللي اتفرض على الأكل ولما نشوف واحدة جاره وهيه بتعمل أي أكلة معروف أنها محرمة نقول : *"يا لهوي يا ختي بتعمل فطير ندر علي لما يموت حد من عندهم لأعمل فطير زيهم".*

ومن العادات المتبعة أن تعلن أسرة المتوفى فك القيود على الأطعمة المحرمة بأن تقوم بطهي أحد هذه الأطعمة، وإرسال جزء منها للجيران أو الأقارب. وبعد ذلك إعلانا بفك الحداد على الميت.

٥- الرحمة(*):

هي المأكولات التي يقوم أهل المتوفى بتوزيعها على فقراء المقابر ترحما على روحه، فهناك اعتقاد من جانب أهل المتوفى بأن توزيع الفاكهة والفطائر، وبالذات الأنواع التي يحبها المتوفى سوف يسعد بها. لذا فإن أسرة المتوفى تقوم بزيارة المقابر في أول يوم جمعة بعد الدفن. وتتم الزيارة الثانية في اليوم الخامس عشر للدفن، وفيها يتم توزيع الفاكهة. وتتم الزيارة الثالثة التي توزع فيها الرحمة في صباح يم الأربعين وتصنع فطائر الرحمة من الزبد واللبن والدقيق والخميرة. ومن الأمور الحديثة العهد اتجاه بعض أسر الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى إلى شراء الشوريك كبديل عن "الفطير" (الذي أصبح يتكلف كثيرا بسبب ارتفاع تكلفة مكوناته) والذي يطلق عليه "شوريك الرحمة". ويشترى من المخابز الإفرنجية المخصصة لبيع أنواع الخبز والفطائر إلخ. كما تتم زيارة المتوفى في صباح يوم العيد "عيد الفطر"، أو في أخر يوم من شهر رمضان. ومن الأمور الحديثة التوجه إلى المقابر للزيارة في

(*) سبق الحديث عن فطير الرحمة في الجزء الخاص بالأعياد.

اليوم الثاني للعيد.

وعند تجهيز " الرحمة " تعمل أسر الطبقة العليا والوسطى على إعداد سلتين من الفاكهة والقرص حيث يعطي جزء من السلتين للتربي وجزء يوزع منه كصدقة على المتوفى (يعطى ثمرة فاكهة وقرصة واحدة). أما الجزء الثالث فيتم توزيعه على الجيران ويقال عند التوزيع (كل واترحم واقرأ الفاتحة). أما بالنسبة للطبقة الدنيا فإن الزيارة قد تقتصر على عدة كيلو جرامات من الفاكهة (لا تقل عن ٥ كيلو).

وقد أشار بعض الإخباريين إلى أن ثمة تغير طرأ على الرحمة التي توزع على المقابر وكان ذلك منذ ثلاثين عاما. حيث كان يتم توزيع (العجة) (البيض المقلي) وأرغفة العيش، وذلك بالنسبة للطبقة العليا. فكانت تعد صينية كبيرة من " العجة " تحتوي على البيض والبقدونس والطماطم والبصل والدقيق والسمن. فتوضع قطعة من العجة في نصف رغيف من الخبز، وتوزع على الأطفال الفقراء عند زيارة المتوفى. ولكن نظرا لارتفاع تكاليفها اتجهت الأسر إلى توزيع الفاكهة والشوريك الجاهز.

ثالثا : الاحتفالات الشعبية والقومية

تتضمن الاحتفالات الشعبية والقومية تلك المرتبطة بدورة العام كالاحتفال بشم النسيم والمواسم الزراعية المختلفة، ويمكن أن نتبين العادات الاحتفالية الخاصة بالطعام المصاحبة لها على النحو التالي :

١- شم النسيم :

أظهرت الدراسة الميدانية أن الاحتفال بهذه المناسبة ينحصر في الخروج إلى الحقول، وتناول الأسماك المملحة. خاصة وأنها من الأكلات التي لا يتم تناولها طوال العام إلا قليلا. أما بالنسبة للطبقة الدنيا فكانت تتجه لشراء الأنواع الرخيصة من الأسماك المملحة التي تتناسب مع قدرتها المادية (السردين). ولقد ظل الأمر هكذا إلى أن ظهر في مجتمع البحث بعض الاتجاهات الدينية الأصولية التي ترى أن الاحتفال بشم النسيم ضد الدين الإسلامي. لأنها مناسبة تخص غير المسلمين. وقد أشار إلى ذلك العديد من الإخباريين " بأن شم النسيم مش لينا". ويتدعم هذا الاتجاه من خلال بعض الروايات التي تنتشر وتدور حول أن شم النسيم جاء من عبارة " شمينا نفسنا " التي أطلقها الكفار عندما توفى

الرسول صلى الله عليه وسلم يوم الاثنين. ومن ثم أصبح الاحتفال بيوم الاثنين في رأيهم ضد الإسلام(*).

ولقد أكدت هذه المعاني الكثير من الأسر في مجتمع البحث من مختلف الطبقات، مؤكدين أنه عيد يخص الأقباط وحدهم، ولا يجوز للمسلمين الاحتفال به، والمشاركة فيه، ولقد أشارت الزوجة في الأسرة رقم (ب-٢) بقولها : أنها من عام تقريبا قامت إحدى جاراتها وهي من خارج مجتمع البحث بدعوتها هي وأسرتها لقضاء يوم شم النسيم في مشتل تملكه الأسرة في مجتمع البحث. وكان الاحتفال بتقديم المأكولات المختلفة من بيض وفسيخ وخس. وعند عودة الأسرة بعد قضاء اليوم قام ابنهم الأكبر بتوجيه اللوم إليهم لأنه علم من أحد الأفراد ممن يصلون معه في المسجد أن هذا العيد ليس من حق المسلم أن يحتفل به. ومنذ ذلك الوقت امتنعت الأسرة عن الاحتفال بهذا اليوم.

إلا أن الدراسة تظهر أن هناك اتجاها مخالفا يتبناه بعض الشباب، حيث يتجهون إلى الاحتفال بشم النسيم باعتباره عيدا للربيع يجب الاستمتاع به ولا يوجد له أي ارتباطات دينية. لذا فإن الخروج إلى الحدائق العامة لاستنشاق الهواء كان هدفا للكثير من الشباب، ولقد كان لقرب مجتمع البحث من المدينة دور في اتجاه الشباب إلى خارج مجتمع البحث، والتوجه إلى الحدائق والميادين العامة القريبة من مجتمع البحث، ولقد أتاح لهم ذلك فرصة المشاركة في تناول المأكولات المختلفة والمنتشرة في شوارع المدينة في ذلك اليوم. وقد أشار إلى ذلك أحد أبناء الأسرة رقم (أ-١) إلى ذلك بقوله: *"خلاص هما مش عايزين يحتلفوا مالناش دعوة بيهم نروح إحنا زي ما أحنا عايزين ونأكل اللي نأكله"*.

مما سبق يتضح أن الاحتفال بعيد شم النسيم يقتصر على بعض أبناء مجتمع البحث دون الآخر.

٢- المواسم الزراعية : موسم حصاد القمح :

يعتبر محصول القمح من أهم المحاصيل المعيشية في الريف. وإذا كانت

(*) أشارت عائشة صلاح الدين في دراستها للاحتفال بشم النسيم في مدينة بورسعيد إلى أن صور التشابه بين أعياد النيروز الفارسي والصفح اليهودي وشم النسيم المصري كانت سببا لما لجأت إليه الجماعات الدينية في تحريم عادة الاحتفال بشم النسيم، كمحاولة لإعادة صياغة وتشكيل وعي ووجدان المواطنين عن طريق استئصال جانب من ثقافتهم بالإدعاء بأنه تقليد منقول للمصريين من الفرس واليهود. لمزيد من التفاصيل انظر : عائشة صلاح الدين، الاحتفال بشم النسيم، دراسة ميدانية في بورسعيد رسالة ماجستير غير منشورة، أكاديمية الفنون المعهد العالي للفنون الشعبية، ١٩٩٥، إشراف علياء شكري، ص ص ٥٧، ٥٨.

أهميته فيما مضى تأتي من إلزام الدولة للفلاحين بزراعة القمح، إلا أنه الآن وبعد إلغاء هذه القيود فإن أهميته تأتي من كونه مصدرا أساسيا لغذاء الإنسان.

وتبدأ زراعة القمح في شهر نوفمبر ويحصد في شهر مايو وتستغرق فترة الحصاد حوالي أسبوع وتعتبر هذه الفترة وما يرتبط بها من عمليات تكويم وتربيط ودرس وتخزين موسما للعمل، فضلا عن أنه موسم لازدهار العمالة الزراعية. لذلك يرتبط موسم حصاد القمح ببعض الطقوس والمعتقدات الشعبية الراسخة في أذهان الكثير من أفراد مجتمع البحث.

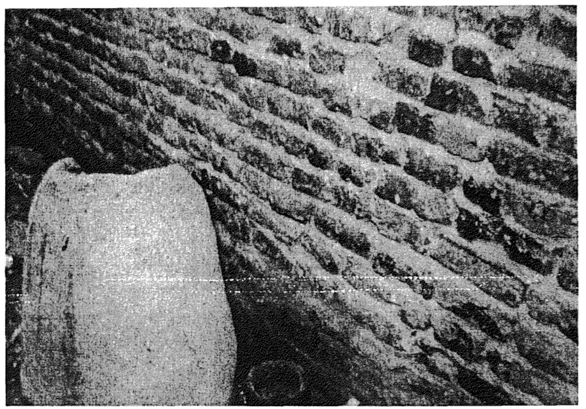
فقد أشار أحد الإخباريين إلى أنه كانت العادة في وقت الحصاد وقبل أن يتم قطع سنابل القمح أن يحضر أهل المنزل من الأطفال ويقطعون أفضل السنابل بمعرفة والدهم (صاحب الأرض)، حيث يتم جدلها بواسطة النساء ممن في المنزل لعمل ما يطلق عليه " عروسة القمح "، والتي تستخدم كتعويذة يتم وضعها في مكان تخزين حبوب القمح في الصوامع التي توجد عادة في حجرة خاصة لتخزين الطعام. وهي عبارة عن بناء على هيئة برميل مصنوع من الطين (انظر الصورة رقم ٥١) وذلك بهدف منع العين، وضمان وفرة المحصول في السنة التالية. وقد دلت الشواهد الميدانية على أن هناك تغيرا في عملية تخزين حبوب القمح. فقد استبدلت الصوامع بأجولة(*) مصنوعة من الخيش أو البلاستيك، وهي متوفرة عند عدد قليل ممن يزرعون القمح، حيث يتم وضع القمح داخل الأجولة وتغلق جيدا بعد امتلائه بالقمح بواسطة الدوبارة، وذلك لوقاية القمح من السوس.

وهي بناء من الطين ولها فتحات إحداهما علوية والأخرى سفلية، ولا تباع هذه الصومعة جاهزة ولكن يتم صناعتها بأيدي الفلاحات ولم تعد الآن تستخدم بل حلت محلها الأجولة.

كما تلجأ بعض الأسر أيضا إلى وضع مبيدات قاتلة للسوس داخل الجوال أو على المحصول كله، وحول التغيرات التي طرأت على طرق تخزين القمح أشار سميح شعلان إلى كل من الطرق التقليدية والحديثة في تخزين حبوب

(*) "الجوال" مصنوع من الخيش، ويختلف عن الكيس في أنه أصغر حجما منه ويبلغ طول الجوال مترا، أو يزيد، ويستخدم في نقل محصول القمح والحبوب بصفة عامة من أي مكان يراد نقله إليها ويصنع في مصانع خاصة خارج مجتمع البحث ويتم بيعه في الأسواق العامة، ونجد منه الآن أنواعا مستحدثة مصنوعة من البلاستيك وهو عبارة عن العبوة الفارغة التي يكون بها السماد الكيماوي بعد تفريغها منه.

القمح، وكذلك إلى العوامل التي أدت إلى التخزين في الأجولة، وهـــي ظــهور الميكنة الحديثة والتي أدت إلى اختصار مرحلتي التذرية والدرس فـــي مرحلـــة واحدة، الأمر الذي لم يعد يسمح بالجفاف الكامل لحبوب القمح نتيجة لتعرضـــها للشمس لمدة تستغرق ما بين أسبوعين وشهرين(١).



صورة رقم (٥١) "الصومعة" الأداة التقليدية في تخزين حبوب القمح .

ومن العادات التي ترتبط بهذه المناسبة والتي لازمـــها الاســـتمرار تقديـــم الطعام للمشتركين في حصاد القمـــح، وذلـــك إكرامـــا مـــن صـــاحب الأرض للعامليـــن، وخاصة وأن المحصول يرتبط في رؤى مجتمع البحـــث بـــالخير. وتتكون الأطعمة التي تقدم لهم من الجبن والخبز والشاي والسكر. أما في يـــوم الحصاد فيرسل لهم أطعمة مطهوة مكونة من الأرز واللحم المســـلوق بالنســـبة للطبقة العليا، أو الأرز باللبن بالنسبة لبعض شرائح الطبقة الوسطى. وقد أشـــار بعض الإخباريين إلى أن إرسال الأرز بصفة عامة يعد رمزا للخير والوفرة التي

---

(١) لمزيد من التفاصيل حول طرق تخزين الحبوب، انظر سميح شعلان، مرجع ســابق، ص ص ٩٥، ١٠٤.

تحل على المحصول. ومما هو جدير بالذكر أن عادة تقديـــم أطعمـــة مطـــهوة للحصادين كانت تتبع أيضا عند حصاد محصول الذرة والذي يأتي في المرتبـــة الثانية بعد القمح. ولا تختلف نوعية هذه الأطعمة عن تلك التي تقدم في موســـم حصاد القمح نظرا لأهمية المحصولين.

وتشير الدراسة إلى انخفاض المساحات المنزرعة قمحا وذرة في مجتمـــع البحث. ويرجع ذلك إلى إلغاء الدورة الزراعية عن قـــرى محافظـــة الجـــيزة، لتكريس القرى القريبة من المدن لزراعة الخضروات لخدمة احتياجات محافظتي الجيزة والقاهرة. وقد أدى ذلك إلى تقلص إعداد الخبز منزليا والاعتمـــاد علـــى الخبز الجاهز، إلى جانب بعض العوامل الأخرى التي سوف نتعرف عليها مـــن خلال السطور التالية عن موضوع الخبز.

الفصل السابع

ملامح التغير في الخبز

دراسة حالة للخبز كنموذج لفهم ديناميات التغير

مقدمة

يعد الخبز القاسم المشترك في جميع الوجبات الغذائية في المجتمع المصري ريفه وحضره على حد سواء. ويمثل هذا الانتشار أهمية تدفع إلى ضرورة دراسته كمحور هام في طعام المجتمع المصري. كما تبين أن هناك أهمية أخرى تدفعنا إلى إفراد دراسة له، إذ أن طريقة صناعة الخبز وطرق الحصول عليه تعد مؤشراً له دلالته في التمييز بين الريف والمدينة. فصناعة الخبز تتطلب وجود الفرن وأدواته المختلفة علاوة على مهارة الصناعة نفسها وهو ما يعد محكاً ريفياً خالصاً. أما شراء الخبز الجاهز فكان يعد إلى عهد قريب ملمحاً حضرياً خالصاً. ولا نستطيع أن نغفل وجود أنواع من الخبز لا يعرفها إلا أهل الريف، وهناك أنواع من الخبز والفطائر يقتصر وجودها على المناطق الحضرية أساساً.

ويقودنا ذلك إلى التساؤل عن كل هذه الجوانب في مجتمع البحث، خاصة أن التغيرات الاقتصادية والاجتماعية التي حدثت في المجتمع المصري قد أثرت بشكل واضح على صناعة الخبز، وأدت إلى إحداث العديد من التغيرات به والتي أثرت بدورها على مجتمع البحث باعتباره جزءاً من المجتمع المصري من ناحية، وبسبب متاخمته لمدينة القاهرة من ناحية أخرى.

ومن هذا المنطلق اتجهت الدراسة إلى محاولة رصد وتحليل الخبز كنموذج لفهم ديناميات هذا التغير. فتناولت أنواع الخبز المنتشرة في مجتمع البحث ومسمياتها وعملية الخبيز وأدواته والأكلات المرتبطة بيوم الخبيز.

وفي محاولة لبلورة أثر متاخمة قرية البحث لمدينة القاهرة وانعكاس ذلك في تغير بعض عناصر التراث الشعبي المتمثلة في عادات الطعام عملت الدراسة على التركيز على دراسة الفرن. ويرجع السبب فى ذلك أنه يمثل ملمحاً ريفياً خالصاً، فالتغيرات التي حدثت به من حيث مدى الانتشار وأنماط الأفران الموجودة يمكن أن يكون مؤشراً للوصول إلى التغيرات التي حدثت في القرية نتيجة للقرب من المجتمعات الحضرية.

أولاً: الخبز: مكانته ومسمياته

يتمتع الخبز لدى المسلمين بمنزلة كبيرة من الاحترام والتكريم. فقد ورد ذكره في القرآن الكريم، وفي الأحاديث الشريفة[1]. ويتضح هذا الاحترام من خلال بعض الممارسات التي رصدتها الباحثة بين افراد مجتمع البحث -شأنهم شأن سائر أبناء المجتمع المصري- من ذلك التقاط قطعة الخبز الملقاة على الأرض، وربما تقبيلها ووضعها جانباً حتى لا تداس بالأقدام، وربما يصحب ذلك الاستغفار ووضعها جانبا وربما تناولها. ومن الأقوال المأثورة في مجتمع البحث والتي تعبر عن احترامهم للخبز وممارستهم لمثل هذه الأفعال : *"الخبز ينباس ولا يداس"، "حد يرمي نعمة ربنا على الأرض"، "اللي يرمي النعمة ربنا يسلط عليه الجوع"، "اللي يفرط في النعمة ربنا يزيلها منه".*

ويحتل الخبز في الثقافة الشعبية مكانة خاصة مما دفع الناس إلى اختيار اسم له يقترن بالوجود والحياة، فهو العيش، أي الدافع إلى الحياة، وهو الرزق من أجله يكد الناس.

وكثيرا ما يقسمون به للدليل على أهميته واحترامهم له: فيقال وحياة النعمة، وهو محدد لقيم يحرص الناس على بثها فيما بينهم: "فلان كلت معاه عيش وملح" "ده ماكنش عيش وملح اللي كلناه معاه" وذلك للتعبير عن شدة الروابط والصداقة.

وكما يشير الخبز إلى الصداقة والوفاء بالعهود، فإنه يعبر أيضا عن الكره والبغض، ولعل الملاحظة الميدانية تشير إلى ذلك حيث وقع شجار بين جارتين بسبب الأبناء فإذا بإحدى السيدتين تقوم بالدعاء على الأخرى حيث رفعت يديها إلى السماء وأشارت إلى منزل الجارة، وقالت لها "روحي يا شيخة إلهي سطحك يفضى". ذلك أن سطح المنزل يعد رمزا لخير الأسرة، فهو المكان الذي يستخدم لتخزين الذرة وتربية الطيور إلى جانب وجود فرن الخبيز به. ويلاحظ أن التجديدات التي أدخلت إلى المنازل في مجتمع البحث أدت إلى الاتجاه إلى بنائه فوق أسطح المنازل بعد أن كان موجودا داخل المنزل. وهو ما سوف نستوضحه لاحقا.

وقد انعكست مكانة الخبز عند المسلمين بصفة خاصة على طريقة تقديمه في الطعام ومعاملته، مما يمكن أن يوصف بآداب الخبز. ومن الآداب التي

(١) انظر السور التالية: البقرة آية ٢٦١، الأنعام آية ٥٩، ٩٥، ٩٩، ولقمان آية ١٦، ويس آية ٣٣، والرحمن آية ١٢.

كشفت عنها الدراسة الميدانية أن يوضع على المائدة قبل كل شئ، وعدم رمـــي أي قطعة منه. وهناك بعض الممارسات المكروهة في أكـــل الخـبز، كقطعــه بالسكين، أو اختيار رغيف دون الآخر، وأكل وسطه وترك حواشـــيه، ومســح الأصابع به، أو وضع أي شئ عليه مثل أكواب الماء أو الملعقة. وحـــول هـــذه الممارسات أشارت العديد من الدراسات كدراسة آداب الســفرة لركــن الديــن السمناني[1]، ودراسة بالفت هيلين، في شمال أفريقيا وإيطاليا[2]. ولعل مثل هـــذا التشابه في الممارسات على الرغم من اختلاف المناطق الثقافية يدل على المكانة الرفيعة التي يحظى بها الخبز في مختلف الثقافات.

ثانياً: أنواع الخبز

يعرف الخبز في مجتمع البحث "بالعيش"* أما حينما يراد الإشارة إلى نـــوع معين من الخبز فتلحق بكلمة عيش النوع المراد الإشارة إليه، فيقال "عيش الدرة" "عيش القمح" "العيش السوقي" "العيش الفينو" إلخ.

وفيما يلي نتناول أنواع الخبز المنتشرة في مجتمع البحث، وهي التي يتجلى من خلالها التمايز بين أنواع الخبز التي تصنع منزلياً وتتميز بســـمات ريفيـــة، والأخرى التي تشترى جاهزة من الأفران. ويقوم هـــذا التمـــايز علـــى أســـاس مكونات الرغيف، وطريقة تسويته، وهو ما قد يشير إلى بعض الملامح الريفيـــة والحضرية. كما يتعرض هذا الجزء للمكانة التي يحتلها كل نـــوع لـــدى أفـــراد مجتمع البحث ولن يغيب عن هذا التناول الفروق الطبقية التي تدفع نحو أنـــواع بعينها أو تغير مكوناتها بما يلائم الإمكانات الاقتصادية والمكانـــة الاجتماعيـــة لأفراد كل طبقة.

ويمكن أن نتبين ذلك على النحو التالي :

١- الخبز المصنع منزلياً :

في مجتمع البحث نوعان من الخبز هما "خبز القمح" المعروف "بالأرغفـــة"، أو "الشقق" و"خبز الدرة" المعروف "بالبتاو".

أ- خبز القمح :

تشير الدراسات التي أجريت على ريف المجتمع المصري إلى ارتباط إنتاج

---

(١) ركن الدين الدولة السمناني، رسالة آداب السفرة، مرجع سابق، ص ص٨٥، ٩٤.

(٢)Helen, B. Alfet, op, cit., p.٣١٠.

(*) يفهم من تعريفات بعض المعاجم العربية أن الخبز اسم جمع واحدته "الخبزه" وقيل ســـمي الخبز بهذا الاسم لأن خبازيه يضربونه بأيديهم لكي ينبسط ويستدير. انظر: الإمام محمد ابـــن أبي بكر عبد القادر الرازي، مختار الصحاح، دار الفكر، دار القرآن الكريم، ص١٦٨.

هذا النوع من الخبز بالطبقة العليا ليلائم الحاجة المستمرة إلى الخبز اللين، ويتناسب مع إمكانات أفراد هذه الطبقة. وقد ظل العيش القمح هو خبز المناسبات عند المستويات الطبقية الأخرى. وهو ما أكدته دراستنا الراهنة أيضا. وكشفت الدراسة الميدانية عن تدخل عوامل التغير التي طرأت على القرى المصرية والتي ساهمت في شيوع الاستعانة بهذا الخبز عند الطبقة الوسطى دون التقيد بمناسبات معينة. ومن تلك العوامل الانتعاش الاقتصادي وخاصة عند أفراد الطبقة الوسطى والتحاق المتعلمين منهم بالوظائف الحكومية وسفر بعض أفرادهم للعمل بالبلاد العربية النفطية. وهكذا توفر النقد لدى أفراد هذه الطبقة مما دعم قدرتهم الشرائية على تقليد أفراد الطبقة العليا في الحرص على تسوية خبز القمح على مدار العام.

ويصنع خبز القمح من دقيق القمح الذي يوضع في وعاء ضخم نسبيا ويضاف إليه خميرة بيرة يحصل عليها جاهزة (يتم إعدادها: تعجن بالماء الساخن ثم تضاف إلى عجينة الدقيق). ويترك العجين لمدة ثلاث ساعات لكي يختمر ثم تبدأ عملية الخبيز بعد ذلك. وغني عن البيان أن إعداد هذا النوع من الخبز يحتاج إلى خبرة، وهذا ما أشارت إليه الإخباريات حيث أنه لضمان نجاح الرغيف أثناء تسويته بالفرن يجب ترك أرغفة العجين بعد تقريصها فترة زمنية -حوالي نصف ساعة- لتختمر مرة أخرى بعد التخمر الكلي للعجين وكما تقول إحدى الإخباريات:

"إن الهدف من إعادة التخمر هو الحصول على سمك مناسب لوجه الرغيف وقاعدته عند التسوية (ينفصل وجه الرغيف عن قاعدته : يقب). وتقول إحداهن في ذلك: *"تسيبه شوية بعد ما تقطعه على لوح العجين علشان العجين يريح وينفش ويقب أم لما يدخل الفرن ينتفخ ويبقى شكله حلو يفتح النفس"*.

ومما هو جدير بالذكر أن هذا النوع من الخبز يشبه في خاماته وشكله الرغيف السوقي المدعم والذي يباع في المدينة حاليا، والمعروف بالعيش البلدي والمنتشر بيعه في مجتمع البحث من خلال الأفران الموجودة به نتيجة لمتاخمته للمدينة وهو ما سوف نشير إليه لاحقا.

ب- خبز الذرة :

يعرف هذا النوع من الخبز في مجتمع البحث "بالبتاو" أو "العيش الصب" أو "عيش الدرة"، ويأتي الاسم الأول وصفا لحالة الجفاف التي يكون عليها الرغيف. أما الإسم الثاني فيعد وصفا للطريقة التي تتم بها تسويته بالفرن. أما الاسم الثالث فيأتي نتيجة لنسبة الذرة الغالبة على مكوناته.

وتشير الدراسات التي أجريت على ريف المجتمع المصري إلى أن خبز الذرة المخلوط ببعض القمح والحلبة هو الخبز الذي يعتمد عليه بشكل مستمر. واستمر هذا الحال حتى نهاية سبعينيات هذا القرن ثم بدأ التخلي عنه تدريجياً منذ بداية الثمانينيات. ويشير الإخباريون إلى أن هذا النوع من الخبز قد تقلص في مجتمع البحث حينما انتشر رغيف القمح المدعوم، وغزت الأفران الحديثة القرى المصرية وتغير الوضع، كما يرجع السبب أيضا إلى الجهد الذي كان يترتب على طريقة إعداده وتسويته، حيث أن حجمه الصغير يتطلب عددا أكبر من العمالة القادرة على تنفيذ عملية التسوية أمام الفرن (اثنتان من النساء).

وتفيد المعلومات الميدانية بأن أفراد مجتمع البحث من الطبقات المختلفة كانوا يحرصون على إنتاج هذا النوع من الخبز، حيث أن حجمه الصغير وسمكه كان يعمل على عدم تكسر أرغفته وهو ما جعله مناسباً لوجبات الحقل، إذ أن أغلب أفراد الطبقة الفقيرة كانوا يعملون كأجراء في حقول الأغنياء. وكان هذا النوع من الخبز هو الأنسب في حمله إلى حيث الأعمال التي يقومون بها.

والبتاو كما يطلق عليه في القرية رغيف مصنوع على شكل دائرة، صغيرة الحجم سميكة، وتصنع من الذرة الشامية والقمح والخميرة المستخدمة هي "الخميرة البلدي". وعن إعداد البتاو: كان يتم طحن الذرة مع القمح بواسطة الرحاية(*) (اندثرت الآن) ثم يعجن الخليط وتضاف إليه الخميرة. وعندما يتم تخمر العجين يتم تقطيعها وتستخدم أداة الصبابة حيث يعبء من العجين (كما يحدث في أقراص الطعمية في المحلات)، ويصب مباشرة داخل الفرن الساخن المعد للخبيز. ويترك حتى يتم نضجه (يكتسب الخبز لونا أبيضا مصفرا) بعدها يتم إخراجه وينشر على قطعة قماش نظيفة، إلى أن يبرد، ثم يحفظ في (المشنه) بعيدا عن الهواء، لكي يظل محتفظا بقوامه الطازج.

وإلى جانب النوعين السابقين هناك نوع آخر يعرف باسم "الكوماك"، وهو يصنع من "الردة" التي يتم الحصول عليها من نخالة الدقيق، ويتم عجنه بالماء والخميرة وتستخدم المطرحة في خبزه. ومن خصائصه أنه لا يبطط ولا يترك حتى يختمر. ارتبط إنتاج هذا النوع من الخبز بالطبقة العليا والوسطى. وقد أشارت إحدى الإخباريات إلى أن هذا النوع من الخبز يميل إلى اللون البني،

(*) الرحاية التي كانت تستخدم في طحن الحبوب، وهي عبارة عن زوج من الحجر السميك الدائري ويوضع الحجر على الأرض وبه قائم حديدي في الوسط يوضع فيه الحجر الثاني من منتصفه في فتحة دائرية صغيرة ويدار بيد حديدية مثبتة فيه وتوضع الحبوب المراد طحنها من الفتحة العليا وتدار باليد فيطحن الحب ويتساقط على أطراف الرحى على فرش أعد لذلك على الأرض.

وهو المعروف الآن "بالعيش إللي الناس بتشتريه علشان السكر" والـــذي يطلـــق عليه أبناء الحضر "العيش السن أو العيش بتاع الريجيم"، والذي يتم بيعـــه فـــي المخابز.

ومما هو جدير بالذكر أن هذا النوع لم يكن له أهمية فيما مضى، وكان يعد بهدف عدم إهدار ما تبقى من الدقيق بعد نخله، وليس لفائدته الصحية المعروفـــة الآن والتي تنادي بالعودة إلى الخبز الذي يحتوي على الردة وعدم التخلص مـــن النخالة.

وإلى جانب هذه الأنواع من الخبز يوجد الفطير المشلتت والرقاق وهما مـــن الأنواع التي تصنع في المناسبات. وهذه الأنواع تعد منزليا كما يمكن شـــراؤها جاهزة الصنع من خلال المخابز والمحلات الموجودة داخـــل مجتمـــع البحـــث. ويمكن أن نتبين ذلك على النحو التالي:

الرقـــاق : نوع من رقائق الخبز يأخذ مساحة العيش الواسع، ولكنه أكثر رقـــة، ويصنع من دقيق القمح، الذي يعجن بالماء والملح، وتفرد قطعة العجين منه على طبلية من الخشب أو صينية واسعة. وتستخدم النشابه فـــي فـــرده، وهـــي مـــن التغيرات التي صاحبت إعداده. حيث كشفت الدراسة الميدانية أن أفراد مجتمـــع البحث من الطبقات المختلفة كانوا يقومون بفرد العجين باليد مما كان يســـتغرق وقتا طويلا وجهدا كبيرا وعمالة أكبر. وهذا الرقاق لا يؤكل بالحالة التي يخـــرج بها من الفرن، ولكنه يدخل في عمل بعض أنواع من الحلوى، كأن يخلط بـــاللبن وحده أو اللبن والسكر، أو يصنع على شكل صوان باللحم أو بدونه. وهو مـــن الأصناف التي بدأت تصنع بكميات كبرى وتوزع تجاريا، جـــاهزة للاســـتخدام. ويتم بيعه مغلفا في محلات البقالة والسوبر ماركت. وقد ساعد على ذلك قـــرب مجتمع البحث من المدينة.

الفطير المشلتت : يعد الفطير المشلتت من أكلات المناسبات، وتقتصـــر دائـــرة انتشاره طبقيا نظرا لارتفاع تكلفة صناعته. وهو نوع من الفطائر يصنـــع مـــن دقيق القمح، ويدخل في عجنه الزبد أو السمن مع قليل من اللبن. وهو يحتاج إلى مهارة في صنعه إلى جانب أنه يحتاج إلى وقت في إعداده، وتنفرد السيدة الريفية بصنعه ولا يعرف إعداده أهل الحضر.

تبدأ صناعته قطعة العجين، ويستمر الفرد بقدر ما تسمح بفرد الطبليـــة أو المكان الذي تفرد عليه، وعند الحد الذي تقدره من تعد الفطير. ثم تدهن ســـطح القرص المسلى، وتطويها راقات فوق بعضها، بينما هي تقوم بدهن كـــل راق أو طبقة المسلى. وذلك إلى أن يبلغ قطر الفطيرة الرغيف الواســـع تقريبـــا. ومـــن

التغيرات التي طرأت على الخامات المستخدمة في إعـداده اسـتخدام السـمن المعبـأ (مثل البقرة الحلوب) أو الزبد البقري بدلا من الزبد والسـمن البلـدى، حيث اتجهت بعض أسر الطبقة الوسطى إلى استخدامها كما اتجه بعـض أسـر هـذه الطبقة أيضا إلى جعل حجم الفطيرة صغيرا. وبعد الانتهاء من طي ودهن راقات الفطيرة، توضع فوق المطرحة التي ترش بالدقيق أو بالردة، وعندئذ تدفع بها بمهارة إلى داخل الفن. وبعد أن يكتسب اللون الأحمر المناسـب تخرجـها وتكون جاهزة للتناول وهى تؤكل طازجة بعد غمسها في العسل الأسود أو الجبن القديم (المش) وأحيانا الاثنين معا. وقد حل العسل الأبيض محل العسل الأسـود حديثا، خاصة لدى بعض شرائح الطبقة العلية والوسطى.

وقد شهد عالم الفطير المشلتت تطورا جديدا حيث بدأت شـركات إنتاجـه تصنعه وتقدمه للبيع مغلفا في أكياس من البلاستيك. ويطرح في محلات البقالـة والسوبر ماركت. كما اتجهت بعض الأفران الإفرنجية إلى إعداده وبيعه فـأصبح يباع يوميا في هذه الأفران.

ومما هو جدير بالذكر أن ما تقدمه الأفران أصغر حجمـا. وقـد تسـتخدم الزيوت أو المسلي الصناعي في صناعته مما أدى إلى رخص ثمنه ممـا يسـر لأبناء الطبقة الوسطى شراءه في أي وقت بدلا من صناعته التي ارتبطت بمواسم معينة. وقد كان ذلك سببا في أن يكتسب هذا الصنف مكانة جديدة في نظر أبنـاء الريف الذين يزدادون وعيا بأنفسهم واعتزازا بتراثهم.

٢- الخبز الجاهز الصنع :

يعد الخبز الجاهز الصنع من الملامح الحضرية فقد انتشر بيعه في مجتمـع البحث نظرا لمتاخمته للمدينة، وذلك من خلال الأفران المخصصة لذلك. ويوجـد في مجتمع البحث عدد ستة من الأفران العامة المخصصة لبيع الرغيف البلـدي أو العيش البلدي الذي يصنع من دقيق التموين (الحكومي)، وعادة ما يصنع مـن القمح وهو مستورد في الأساس أو مخلوط من عدة أنواع من القمـح. وتحـدد اللوائح والقرارات الوزارية وزنه وشكله ونضجه، وهو يشبه في شكله وخاماتـه الخبز الذي يصنع منزليا في مجتمع البحث والمعـروف بـالعيش الأرغفـة أو الشقق، والذي سبق الإشارة إليه.

وإلى جانب "العيش البلدي" توجد أنواع شتى من العيش التي تباع من خلال الأفران الإفرنجية والمخصصة لبيع "العيش الفينـو" والقراقيـش، والبقسـماط، والسميط إلخ من الأنواع الأخرى (انظر الصورة رقم ٥٢) والتي غزت مجتمع البحث نتيجة لمتاخمته للمدينة.



صورة رقم (٥٢) أحد الأفران الإفرنجية المخصصة لبيع العيش الفينو والبقسماط والقراقيش التي غزت مجتمع البحث مؤخراً

وبعد أن استعرضنا أنواع الخبز المنتشرة في مجتمع البحث سوف تتناول الفقرات التالية عملية إعداد الخبز المصنع منزلياً.

ثالثاً: إعداد الخبز المصنع منزلياً

إعداد الخبز منزلياً هو أحد السمات المميزة للمجتمعات الريفية، ويمر الخبز بعدة خطوات حتى يتم الحصول في النهاية على رغيف الخبز المنشود. وأولى هذه الخطوات هي الإعداد للخبيز، ثم تجهيز الأدوات الخاصة بالإعداد ويلي ذلك عملية العجن وأخيراً تقطيع العجين وتسويته.

١- الإعداد للخبيز:

ويدور حول العمليات التي تسبق مرحلة العجين. ويتمثل ذلك في إحضار لوازم الخبيز، كما تتناول القائم بعملية الخبيز نفسها، وتوزيع العمل في كل من الأسرة الممتدة والنووية. فقد كشفت الدراسة الميدانية عن أن الإعداد للخبيز من

العمليات التي تقوم بها النساء ويساعدهم فيها الأطفال أحيانا. وعادة لا يشارك الرجال في إعدادها ولكن من المألوف أن يتواجد الأطفال في منطقة أعمال الخبيز. وتتضمن عملية الإعداد للخبيز إعداد المواجير، جلب المياه، جلب الحطب، نخل الدقيق، عملية العجن والتخمر، والتقريص، والتوسيع، وإعداد الفرن للخبيز، والإدخال إلى الفرن، والإخراج منه، ثم تهوية الخبز وتخزينه. وتلعب الأم (ربة المنزل) الدور الأساس في هذه العملية سواء كانت تؤديها بنفسها، أو تتولى توزيع الدوار على الآخرين ومتابعة العمل. ويختلف هذا الدور وفقا لنوع الأسرة. ففي الأسرة النووية تتولى الزوجة (ربة الأسرة) هذه المهمة، أو تطلب من بناتها المساعدة وخاصة إن كن في مرحلة عمرية تسمح بأداء العمل أو تستدعي بعض قريباتها أو جاراتها. أما في حالة الأسرة الممتدة فإن ربة الأسرة الممتدة –إن وجدت– هي التي تقوم بتوزيع العمل فهي أكبر الجميع سنا، والكل يسمع كلامها وذلك لعدة اعتبارات كالسن، والمهارة والخبرة في هذا العمل إلخ. ولنا أن نتصور الأمر على النحو التالي في إحدى الأسر وهي رقم (ب-١) والمنتمية للطبقة الوسطى. تقوم الأم رئيسة المنزل بعجن العجين، وتقوم الزوجة (زوجة الابن) بتقريص العجين، وتقوم أخت الزوج بتجهيز الوقود أي نقله من مكان تخزينه (لصغر سنها)، ويمكن أن تؤدي زوجة الابن هذه المهمة في حالة عدم وجود من يقوم بذلك. وتقوم الحماة بعملية التوسيع (الرح) نظرا لأهميتها في إعداد الخبز، وتتولى زوجة الابن عملية "الزرق" أو إلقاء الأرغفة في الفرن، ومراقبتها وسحبها عندما تنضج، وذلك لأن هذه العملية أصعب العمليات. ونظرا لكبر سن الحماة وعدم قدرتها على الجلوس أمام نار الفرن، تتولى زوجة الابن هذه المهمة. ولا يقتصر عمل زوجة الابن على إدخال الأرغفة ومراقبتها وإخراجها فقط، ولكنها تقوم بتغذية الفرن بالوقود باستمرار من فتحة تحت "البلاطة". فهي مسئولة عن استمرار إشعال النار بقوة معينة. ويعتبر هذا العمل الشديد المهارة أشد الأعمال قسوة وأكثرها صعوبة.

وعن اليوم المخصص للخبيز فتدل الشواهد الميدانية على أن العامل الأساسي في تحديد موعد الخبيز هو انتهاء رصيد الأسرة من الخبز. ويتحدد هذا في ضوء نوع الخبز الذي تقوم الأسرة بإعداده، فالعيش الأرغفة يتم إعداده كل خمسة عشر يوما أو كل عشرين يوما حسب نفاذ الكمية، خاصة وأنه يتم تحميص (تلدين) جزء منه والباقي يتم تناوله طريا.

وتجمع الكثيرات على ضرورة مراعاة حالة الجو في يوم الخبيز، ففي الشتاء يفضل إعداده صباحا. في حين يفضل إعداده عند غروب الشمس في فصل الصيف. كما يتحدد موعد الخبيز في ظل تحديد يوم الطهوم حيث تدل

الشواهد الميدانية على أن طهو اللحوم يرتبط بيوم الخميس من كل أسبوع -كما سبق الإشارة- ولذا فإن إعداد الخبز يسبقه بيوم حتى تستطيع الأسرة أن تقوم بتحميص الخبز اللازم لعمل "الفتة"، وكذا حتى تستطيع الطهو بدون أعمال أخرى بجانبه. وفيما مضى كان يتم إعداد الخبز في يوم الطهو حتى يتسنى للأسرة أن تتناول الطعام بخبز طازج، وخاصة أن أسر الطبقة العليا والوسطى كانت تستطيع أن تستأجر من يقوم بإعداد الخبز بينما تتولى ربة المنزل طهو الطعام. ومع التغيرات التي حدثت في مجتمع البحث، وقلة الأيدي العاملة، وازدياد الغلاء ووجود فترات قل فيها وجود الدقيق، والاتجاه نحو شراء الخبز الجاهز الصنع، كل هذا أثر على عدم وجود الأيدي العاملة التي تساهم في الخبيز. كما أدت هذه التغيرات إلى الإقلال من كمية الخبيز التي تعدها الأسرة نظرا للاعتماد على الخبز الجاهز الصنع، مما أدى إلى اعتماد الأسرة على نفسها في جميع متطلباتها ومن ثم أصبحت هناك صعوبة في الجمع ما بين الطهو والخبيز في نفس اليوم، ومن ثم اتجهت الأسر إلى الخبيز في اليوم السابق على الطهو. ولهذا يرتبط يوم الخبيز بطهو بعض الأكلات سهلة الصنع، بل ويكون من السهل إدخالها لفرن الخبيز والذي يعطي لها مذاقا خاصا. ومن هذه الأكلات صينية البطاطس، الباذنجان المخدع، صينية البيض بالبصل والطماطم، إلى جانب الجزر المشوي، البطاطا المشوية، والذرة المشوية (يرتبط بموسم زراعتها).

ويجمع الإخباريون من الرجال والنساء على أن هناك بعض الأكلات الأخرى -عدا ما سبق- كانت تعد في يوم الخبيز على الرغم من صعوبتها، ولكن نظرا لاستخدام ما يعرف "بالبوشه" سهل مهمة إعدادها. وهي عبارة عن إناء ذي رقبة واسعة ليس لها فتحات ولها أذنان لكى يحمل منها، وتصنع من مادة ملساء وناعمة وكانت توضع في فوهة الفرن وبها الأطعمة المراد طهوها أثناء إعداد الخبز، وليس بعد الانتهاء من عملية الخبيز. وهذه الأكلات هي: العدس، الفوس المدمس، البصارة.

وقد أظهرت الدراسة أن أفراد مجتمع البحث قد عرفوا بعض الأكلات الحديثة التي يدخل في إعدادها الخبز، بعد أن يتم إخراجه من الفرن. ومن هذه الأطعمة رغيف (الحواوشي)، حيث يشق الرغيف إلى نصفين، ويحشى باللحم المفروم والبصل. وقد يستبدل البعض اللحم بالبيض. ويلف الرغيف بورق جرائد ويوضع في الفرن. هذا وقد لعب القرب الجغرافي لمجتمع البحث من المدينة دورا في ظهور هذه الأكلة، حيث تنتشر أكشاك بها أفران لصناعتها في المناطق الحضرية المتاخمة لمجتمع البحث (بولاق الدكرور) كما لعبت وسائل الإعلام

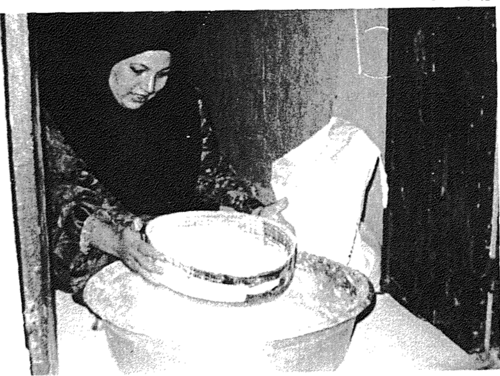
من خلال البرامج الخاصة بالمرأة دوراً بارزاً في هذا الصدد.

٢- أدوات الخبيز :

تتعدد وتتنوع أدوات الخبيز في مجتمع البحث ما بين أدوات نخل، وعجن وتقطيع وخبز وتخزين، وسوف نتبين ذلك على النحو التالي:

أ- أدوات النخل :

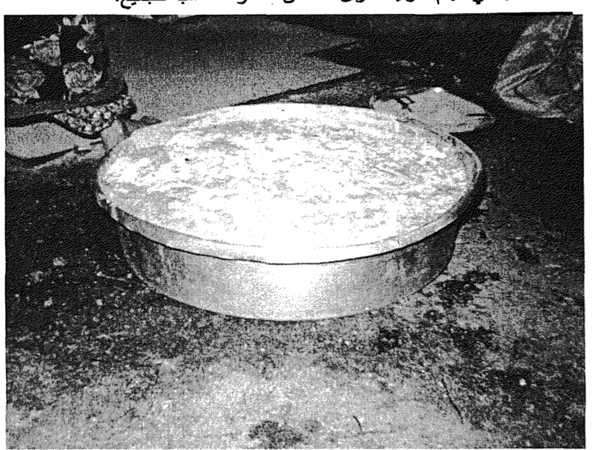
يهدف نخل الدقيق إلى تصنيفه ما بين الخشن والناعم. وتشير الدراسة إلى أن أفراد مجتمع البحث ممن يقومون بإعداد الخبز منزلياً ولديهم أرض زراعية يحصلون منها على القمح والذرة يستعينون بعدد من المناخل للحصول على تدرج في نعومة الدقيق تصلح لأنواع مختلفةٍ من الخبز. ويصل عدد المناخل إلى ثلاث، الأول من السلك يتخلف عنه الردة الخشنة، والأوسط يتولى نخل الدقيق الذي ينتج عن منخل السلك فيتخلف عنه السن، وينتج عنه الدقيق الذي يصلح للخلط بكافة أنواع الخبز، ويصنع منه خبز القمح دون خلطه بدقيق الذرة، أما المنخل الثالث فهو المانع وينتج عنه الدقيق الذي يصلح لأنواع الفطير والكعك. وهو المنخل الذي تستخدمه الأسر التي ليس لديها أرض زراعية وتقوم بشراء الدقيق من الأسواق وهو ما يعرف بالمنخل الحرير (انظر الصورة رقم ٥٣).



صورة رقم (٥٣) عملية نخل الدقيق قبل عجنه باستخدام
المنخل الحرير المعروف باسم "الهزاز" أو "المانع"

ب- أدوات العجن:

حرص أفراد البحث على الاستعانة بالأواني الكبيرة العميقة حتى يتسنى للسيدة التي تقوم بعملية العجن تحريك العجين فيها بسهولة. وقد دلت الشواهد الميدانية على استخدام ما يعرف "بطشت العجين" المصنوع من الألمونيوم، وهو دائري الشكل، يتراوح قطره ما بين متر ومتر وربع تقريباً، وله حافة تقترب من السنتيمترين وارتفاعه عشرون سم تقريباً (انظر الصورة رقم ٥٤)، والذي حل محل الأوعية التي استمرت لهذا الغرض فترات طويلة حتى ظهور هذه البدائل التي غزت أسواق القرية، لسهولة تنظيفها وخفة وزنها، إلى جانب استخدامها في مهام منزلية أخرى. كما أن أسعارها مناسبة للجميع.

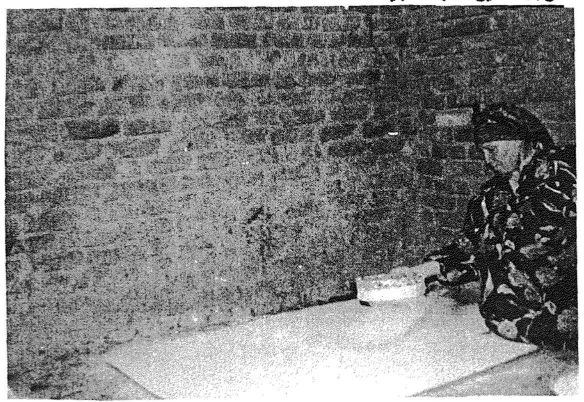


صورة رقم (٥٤) الطشت الألمونيوم ويتضح به مقدار القطر والارتفاع والحافة كما تظهر في الصورة كمية مختمرة من العجين

ج- أدوات تقطيع العجين :

يلزم خبز القمح أن تقطع أرغفة العجين إلى قطع متساوية، وتتراص تلك الأرغفة فوق الأدوات اللازمة لذلك "طبالي" "صواني" "اللوح الخشبي" (انظر

الصورة رقم ٥٥). وقد أشارت الدراسات التاريخية إلى اتجاه المصريين القدماء إلى تقطيع العجين إلى أرغفة ترص إلى جانب بعضها البعض فوق مائدة ذات أرجل قصيرة تشبه الطبلية[1].



صورة رقم (٥٥) اللوح الخشبي المستخدم في عملية رص العجين المقطع ويلاحظ رشه أولاً بالدقيق حتى لا يلتصق به العجين

وتفيد المعلومات الميدانية بأن أفراد الطبقة الدنيا قد لجأوا إلى صنع دائرة من الطين المخلوط بالتبن المتماسك مع بعضه له وجه أملس، حتى يتم وضع الردة أو الدقيق عليه ثم توضع الأرغفة بعد ذلك تمهيداً لخبزها. وقد أطلق عليه "المَرَص". ويشبه إلى حد بعيد صواني الألمونيوم التي تستخدم لهذا الغرض الآن.

وقد دلت الشواهد الميدانية على اندثار هذه المرصّات منذ ما يزيد عن ثلاثين عاماً، لانتشار آنية الألمونيوم البديلة بأثمان معقولة وفي متناول الجميع. ومن التغيرات التي صاحبت انتشار الأفران المخصصة لبيع "الرغيف البلدي" ظهور "اللوح الخشبي" والذي انتشر عن طريق أحد أبناء الطبقة العليا الذي

(١) إيمان المهدي، الخبز في مصر القديمة حتى نهاية الدولة الحديثة، رسالة ماجستير غير منشورة، مرجع سابق، ص١٢٥.

شاهد هذه الألواح في أحد الأفران التي افتتحت أمام منزله، فقام بصنعه لاشتغاله بمهنة النجارة، وقام بعرضه للبيع، فلاقى رواجا كبيرا، خاصة بين أفراد الطبقة العليا والوسطى. ساعد على ذلك أنه يستخدم في أغراض أخرى كثيرة كرص الكعك والبسكويت بعد إخراجهما من الفرن. ولعل هذه الأداة تعد من الملامح الحضرية التي انتشرت نتيجة لمتاخمة مجتمع البحث للمدينة، وهو ما يتفق أيضا مع الدراسات التي أجريت على الخبز في مدينة دمياط. فقد أشارت إلى استخدام هذه الألواح في قرية شط درغام مركز دمياط في تقريص العجين، ويرجع ذلك لشهرة مدينة دمياط في أعمال الخشب.

د- أدوات الخبز:

تعتبر الأداة التي تستخدم في توسعة الرغيف والدفع به إلى الفرن هي أهم أدوات الخبيز، والتي يطلق عليها أفراد مجتمع البحث - شأنهم شأن سائر قرى مصر- اسم "المطرحة". (انظر الصورة رقم ٥٦)، والمطرحة عبارة عن دائرة لها يد من نفس مادة صناعتها، وهي مصنوعة من رقائق أو شرائح الجريد المتساوية الملتصقة بجوار بعضها البعض بحيث تسمح بوضع كمية كبيرة من الردة على المطرحة قبل تقريص العجين فوقها. والمطرحة بهذا الشكل تسمح بمرور الردة من خلال الفراغات التي بين شرائح الجريد أثناء قيام السيدة التي تقوم بالخبيز بتوسعة الرغيف على المطرحة.



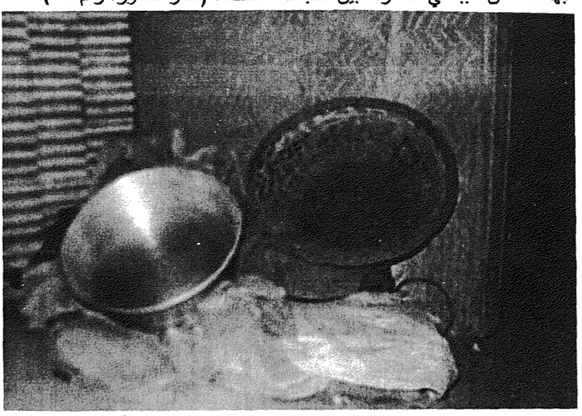
صورة رقم (٥٦) "المطرحة" الأداة التي تستخدم في توسيع الرغيف والدفع به إلى الفرن

هـ- أدوات تخـزين الخبز :

تهدف عملية التخزين إلى وجود الخبز بشـكل دائـم ومسـتمر فـي المنزل، وتختلف طرق التخزين باختلاف نوع الخبز، والكمية والفترة الزمنيـة للتخزين، والمتاح بالقرية من أوعية التخزين.

وتفيد المعلومات الميدانية بأن هناك أدوات لتخزين الخبز تحمل الملامـح الريفية وأخرى لها الملامح الحضرية، والتي انتشرت في مجتمع البحث نتيجـة لمتاخمته للمدينة، إلى جانب التغيرات الاقتصادية التي شملت مجتمع البحث.

فقد دلت الشواهد الميدانية على الاستعانة "بالمشـنّات"، وهـي مـن الأدوات الخاصة بالمنزل الريفي والتي تصنع من أعواد نبات الحلفا الملفوفة مع بعضها بطريقة لولبية متماسكة ولها حافة سميكة نوعاً مـا. وتصنـع المشـنة بطريقة توفر قدراً من التهوية تساعد على عدم تعفن الأرغفة الطرية التي تحفظ بها مما كان سبباً في انتشارها بين الطبقات المختلفة. (انظر الصورة رقم ٥٧).



صورة رقم (٥٧) أدوات تخزين الخبز "المشنة والطشت الألمونيوم"

كما اتجه بعض أفراد مجتمع البحـث إلـى التخزيـن بواسـطة الطسـت الألمونيوم (كما يظهر في الصورة ٥٧) والذي انتشر بيعه في مجتمـع البحـث نتيجة لمتاخمته للمدينة، وذلك بهدف تخزين الخبز المصنوع من دقيـق القمـح (الأرغفة أو الشقق) بعد تلدينه. ونتيجة للتغيرات التي طرأت على مجتمع البحث

اتجهت بعض شرائح الطبقة العليا والوسطى (من المتعلمين) إلى تخزين الخبز المصنع منزليا في المبردات تقليدا لسيدات الحضر اللاتي يقمن بشراء الخبز الجاهز الصنع، وتخزينه في المبردات لحين الحاجة إليه. ولقد كان لعمل المرأة واتصالها بالمدينة دورا بارزا في إحداث هذه التغيرات في تخزين الخبز المصنع منزليا.

٣- العجن :

يعد العجن من العمليات التي تتميز بها المرأة الريفية، وهو عملية تحويل الدقيق إلى عجينة يسهل تشكيلها وتتم هذه العملية عن طريق مزج الدقيق بكمية من الماء (الذي يكون دافئا). وقد يضاف إليه الملح ثم تضاف الخميرة وهي إما أن تصنع منزليا ولا يصنعها إلا السيدة الريفية، وهي عبارة عن كمية من العجين المتخمر والمعروفة "بالخميرة البلدي"، وتشترى جاهزة والتي تعرف "بالخميرة البيرة" وتتوفر في المخابز البلدية التي انتشرت في مجتمع البحث نتيجة لمتاخمته للمدينة. وتحرص هذه المخابز على بيع هذا النوع الجديد لإقبال الزبائن المتزايد عليه. ولعل هذا الإقبال كان دافعا نحو تقلص الاعتماد على النوع الأول في شكل تبادل المنافع والتفاعل الاجتماعي بين أسر الريف. وتشير الدراسة إلى أن هناك اتجاها يسير نحو الحضرية، مما قد يسهم بشكل مباشر في تراجع روح الجماعة، لتظهر بوادر الفردية على النحو الذي يسود المجتمعات الحضرية.

ويمر العجين بعدة مراحل تبدأ بتلك الأقوال المصاحبة لعملية العجن، والتي تحمل في طياتها ثقافة الجماعة من تصورات ومفاهيم ومعتقدات لما تأمله وما تخشاه من عوائق. وأولى هذه الأقوال "التسمية" أو "البسملة"، فقد أشارت الإخباريات إلى أن من هذه الأقوال "بسم الله الرحمن الرحيم" "إيد النبي قبل أيدي"، ثم تبدأ العاجنة بنخل الدقيق للتأكد من خلوه من الشوائب، وبعدها يتم تقدير كمية الدقيق التي يتعين عجنها ووضعها بالماء الذي يتم به عملية العجن. ثم يضاف الماء الذي يكون قد أذيب به بعض الملح إلى الدقيق. وتتم تلك الإضافة بشكل تدريجي، حيث تعمل من تقوم بالعجن على التقليب التام للماء مع الدقيق حتى يتشربها الدقيق. فتبدأ في إضافة المزيد من الماء. وهكذا تستمر إضافة الماء حتى يتم الحصول على درجة ليونة العجين المناسبة لنوع الخبز الذي ستقوم بإعداده.

ثم تبدأ عملية "لت" العجين، وفيها تدفع السيدة بقبضتي يديها إلى ما فوق الرسغين من ذراعيها إلى العجين، فتحمل بهما ما يعلق عليهما من العجين، ثم

تقوم بتحريك قبضتها في اتجاه بعضها البعض، وهي بذلك تهدف إلى تقليب العجين.

وتشير الإخباريات إلى أن هناك أقوالا مصاحبة لعملية لت العجين وهي : *"يا عجين لوف لوف... كما لافت البت على الجدع.. يا عجين لوف لوف.. من بص لك قنع ومن كل منك يشبع.. يا عجين لوف لوف.. زي ما لافت النعجة على الخروف".*

وبعد عملية "اللت" تبدأ عملية "لك" العجين، وهي تغريز ظهر اليد في العجين وهي عملية تتطلب جهدا عضليا، فلابد أن تكون السيدة التي تقوم بها "عفية". وتشير الإخباريات إلى أنه على السيدة التي تقوم بهذا العمل أن تردد العبارة الآتية : *"ياعجين أشهد على من كثر العافية اللي في، النبي صاحب المعروف قامت علي، وقاللي: اتشهدي يا وليه، قلت أشهد أن لا إله إلا الله".*

ولعل هذه العبارات تعبر عن أن العاجنة تدين بالإسلام من خلال نطقها بالشهادتين لترضي الرسول ﷺ فتحل بركته على العجين فيصح وتزيد بركته.

وتفيد الإخباريات بضرورة رش وجه العجين بالدقيق ليكون مثابة العازل بين العجين والهواء الخارجي الذي يعمل على جفاف السطح العلوي (يقشف) للعجين. وهناك بعض الأقوال التي تصاحب هذه العملية : *"رشتك بالدقيق – يكفينا شر الضيق – سترتك في الدنيا – تسترنا في الآخرة".*

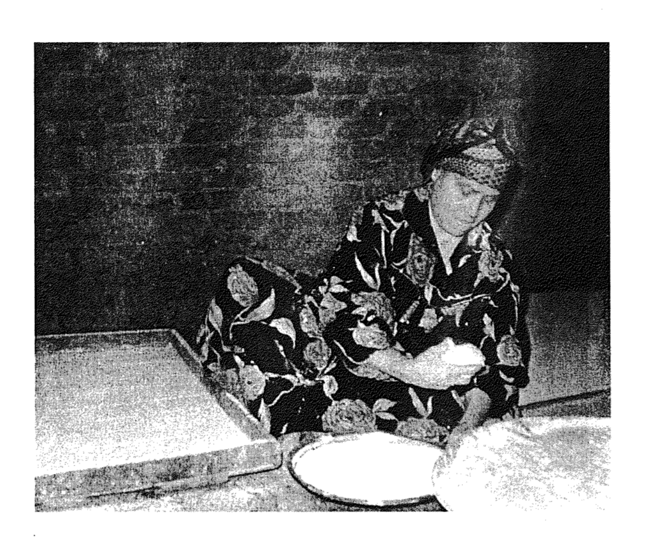
وبعد الانتهاء من رش الدقيق يترك العجين لكي يختمر. ويعد الفشل في إتمام التخمر عاملا أساسيا في فشل المهمة برمتها. وتفيد الإخباريات بأن هناك بعض العوامل التي لها دور في المساعدة على نجاح التخمر ومنها درجة حرارة الجو الخارجي، نوع الخميرة المستخدمة في العجين، ونوع الدقيق. وعن علامات نجاح التخمر امتلاء الماعون.

٤– تقطيع العجين :

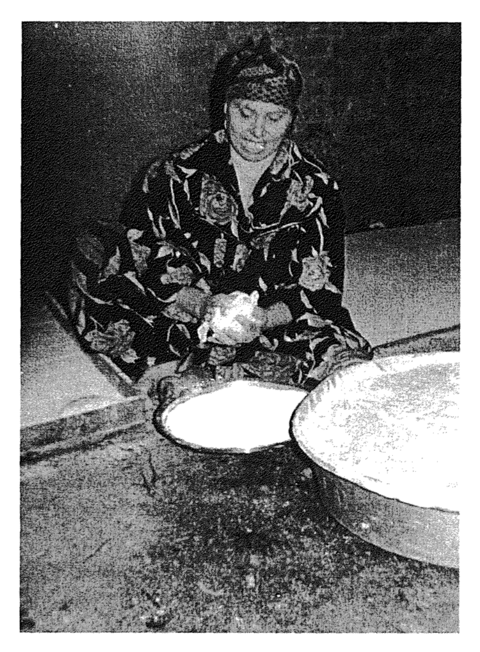
تبدأ عملية تقطيع العجين إلى أرغفة بعد التأكد من تخمر العجين. ويختلف تقريص العجين تبعا لنوع رغيف الخبز. فخبز الذرة كان يتم تقريصه بشكل مباشر داخل الفرن، حيث كانت تقوم من تتولى عملية التقريص باقتطاع جزء من العجين بديها اليمنى لتضعها في "المصبه" ثم تلقي ما ضمته المصبة من عجين داخل الفرن.

أما عن خبز القمح فيلزم أن تقطع كتلة العجين إلى وحدات صغيرة تأخذ شكل الكرة إذ تأخذ السيدة قطعة العجين باليد اليمنى ثم تسلم ما قطعته إلى راحة يدها اليسرى التي تكون قد غمست في طبق ملئ بالدقيق، ثم تبدأ في رصِ كتلـة العجين فوق اللوح الخشبي الذي تكون بدورها قد قامت بنثر قدر من الردة فوقـه حتى لا تلتصق أرغفة العجين بسطحها. (انظر الصور أرقام ٥٨، ٥٩، ٦٠).

وبعد أن ترص الأرغفة فوق اللوح الخشبي، تترك لفـترة تقـدر بحوالـي نصف الساعة حتى يتم اكتمال تخمرها.

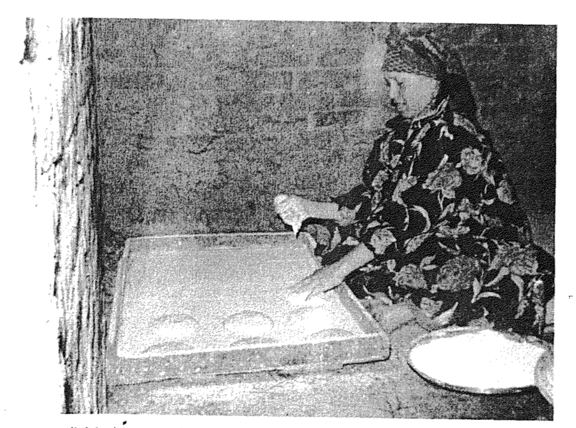


صورة رقم (٥٨) تقريص العجين بشكل كتل كروية
تمهيداً لوضعه على اللوح الخشبي



صورة رقم (٥٩) غمس الكتل الكروية من العجين

في الدقيق حتى لا تلتصق باليد أو بلوح العجين



صورة رقم (٦٠) وضع كتل العجينة الكروية على اللوح تمهيداً لعملية التوسيع

٥- تسوية الخبز :

تبدأ عملية التسوية بإحضار الأدوات اللازمة لـــها "كالمطـــارح" والأدوات اللازمة لقيام الفرن. ثم تتخذ كل واحدة من المشاركات في الخبيز موقعها. وتتـم هذه العملية التي تعد من أهم مهام عملية التسوية على النحو التالي:

تقوم إحدى السيدات بنقل الرغيف على المطرحة وتوسعته عليها حيـث يتخذ الشكل المطلوب (انظر الصورة ٦١).

ثم تتولى سيدة أخرى حمل المطرحة وفوقها رغيف العجين إلى داخـــل الفرن، ثم تقوم بسحب المطرحة وترك الرغيف فوق بلاطـــة التســـوية. وبعـد وضعه تراقبه بين الحين والآخر إلى أن يكتسب اللون الذي يدل على نضجـــه. وفي حالة عدم اكتمال تسوية ظهر الرغيف أو "قعره" لابد أن يتم تنظيف القاعدة "البلاطة" بواسطة قطعة القماش المبللة بالماء (المصلحة). وتحرص السيدة التـي تجلس أمام الفرن على تزويد الفرن باستمرار من فتحة جانبية تسمى "المحمـــى"، ليستمر اشتعال النار بقوة معينة. ثم أن هذا العمل البالغ التعقيد والشديد المـــهارة هو في نفس الوقت أشد الأعمال وأكثرها صعوبة.



صورة رقم (٦١) نقل الرغيف على المطرحة وتوسعته عليها حتى يتخذ الشكل المطلوب حسب نوع الخبز

وتخضع عملية إلقاء الأرغفة في الفرن لبعض المحاذير بغرض منع العين الحاسدة عن السيدة التي تقوم بهذا العمل. وهذا ما كشفت عنه الملاحظة الميدانية من خلال متابعة إحدى أسر الدراسة لعملية التسوية (الأسرة رقم ب-٤)، والمنتمية للطبقة الوسطى وخلالها حضرت إحدى السيدات التي تقطن بجوار هذه الأسرة، وما أن شاهدت الخبز حتى أخذت تردد بصوت عالٍ مسموع : *"الله أكبر، ربنا يزيد ويبارك"، "مطرح ما يسر يمري"، "ربنا يجعل دايماً عندك الخبز"، "ربنا يديك العافية".*

فإذا بالسيدة التي تجلس أمام الفرن تقوم بقطع رغيف من الخبز الساخن وتقدمه لها وتقول أثناء ذلك: "يا لا سمي". وقد عللت سيدة المنزل هذا التصوف بقولها : *"لما تدخل واحدة على الواحد وهو بيخبز لازم تدوق منه علشان عينها ما تبقاش فيه، وربنا يبارك فيه، ويمنع عنه وعن اللي بتخبزه العين".*

وتشير الإخباريات إلى أن عملية خبز الخبز تعد محكاً لمهارة المرأة نظراً لتعقيدها، وترجع أهمية ذلك المحك إلى إعلاء مجتمع البحث لقيمة العمل المنزلي. وقد أسهم هذا الإعلاء بدوره في عملية الاختيار للزواج حيث كانت الفتاة تختار لمهارتها في تدبير وإنجاز أمرين من أمور المنزل هما الخبيز والطبخ، ويأتي الخبيز في المرتبة الأولى، وهذا منطقي لأنه أكثر مشقة. فمن

تستطيع إجادته، تستطيع بسهولة إجادة عمل آخر.

وكان هذا هو الوضع السائد حتى عهد قريب إلى أن غـــزت الأفــران العمومية مجتمع البحث واتجهت بعض أسر الطبقة الوسطى والدنيا إلى الحصول على الرغيف دون أي جهد أو مشقة، ومحاولة الفتيات المتعلمات مـــن الطبقــة الوسطى العزوف عن الخبيز الذي تعده الكثيرات دليل على عدم التحضر.

ومع ذلك تفيد المعلومات الميدانية إلى أن الطبقة العليا وبعض شـــرائح الوسطى يعتبرون أن الشرط العام في العروسة هـــو مهارتـــها فـــي الأعمـــال المنزلية، وعلى رأسها الخبيز، فهو الفيصل، وهو محك اختيار الزوجة الصالحــة والتي تميزها عن غيرها من فتيات مجتمعات الحضر.

وفي نهاية هذا الجزء من الدراسة نود الإشارة إلى أن التغيرات التي طرأت على إعداد الخبز منزليا تأثرت بعوامل التغير في المجتمع المصري ككل، وفـــي مجتمع البحث كجزء من المجتمع الأكبر. ومن العوامل التـــي ساهمـــت فـــي إحداث مسار هذا التغير ما يلي:

- كان للتعليم وخاصة الاتجاه نحو تعليم الإناث والتحاقهن بالوظائف الحكوميــة أثر في عزوف الكثير من الفتيات عن أعمال الخبيز الشاقة والاتجاه إلى شـــراء الخبز الجاهز الصنع دون أي جهد.

- دعم الرغيف البلدي وانتشار أفرانه ورخص ثمنه كان دافعا وراء الاعتمـــاد على خبز السوق، وذلك خلال فترة نحو عشر سنوات منذ مطلع الثمانينات حتـــى مطلع التسعينات، خاصة في الطبقة الوسطى والدنيا. أما الطبقة العليا فإن أفرادها كانوا وما زالوا يحتفظون برموز خاصة بهم تميزهم عن غيرهم من الطبقات. إذ يعد شراء الخبز الجاهز من الأمور التي يعاب على أفرادها، وهذا مـــا أشـــارت إليه إحدى الإخباريات بقولها: *"كنا لما نلاقي وحده مبسوطة وجاية من الســـوق شايلة رغيف عيش نشاور عليها ونقول يا أم مشنة مكفية".*

ولعل مثل هذه الأقوال والعبارات كانت دافعا وراء اتجاه بعض سيدات هذه الطبقة ممن تضطرهن ظروفهن إلى شراء الخبز (كنفاذ الدقيـــق مـــن المـــنزل، مرض ربة المنزل إلخ) فإنهن يحرصن على إخفاء الريف السوقي عن الأنظار على نحو ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (أ-٢) والمنتمية للطبقة العليـــا بقولها: *"الواحد لو احتاج يشتري في يوم عيش من السوق، كان الواحـــد يبقـــى مكسوف وهوه رايح يشتري ويبقى عمال يبص حواليه لحسن حد يشوفه علشـــان كده كنا نروح مخبينه في هدومنا لحسن يشوفونا ويعيرونا ويقولوا علينا افتقرنا".*

ولعل مثل هذه المحاولات من جانب هذه الطبقة، تهدف إلى وضع رمـــوز

طبقية تميزهم عن باقي الطبقات الأخرى في مجتمع البحث.

وتشير الدراسة الميدانية في المرحلة الأخيرة من البحث إلى العودة مرة أخرى إلى إعداد الخبز منزليا، وخاصة بالنسبة للأسر التي توقفت عن إعداده، نظرا للتغيرات التي سبق ذكرها، ويرجع ذلك إلى : توفر الدقيق بالأسواق عندما حررت الحكومة بيع أنواع مختلفة منه، وتوفرها بالمحال والبقالات. كما كان لرداءة خبز السوق بالقياس بخبز المنزل دافعا إلى اتجاه الأسر إلى الترشيد الاستهلاكي حيث ترى ربة المنزل أن خبز السوق يعد مكلفا قياسا للخبز الذي تصنعه بنفسها، وهذا ما أشارت إليه إحدى الإخباريات بقولها: *"الواحد لما كان بيشتري العيش بتاع السوق مرة يلاقي زلطة ومرة يلاقي قعره محروق، فكان بيهدر كتير، غير العيش اللي بنعلمه بإيدينا يطلع مبروك ولا حتة فيه تترمي".*

ولقد كان الانتشار الواسع والسريع لأفران الغاز الخاصة بتسوية الخبز دورا بارزا في العودة إلى إعداد الخبز بسبب سهولة الاستخدام، والنظافة، والسعر المناسب، إلى جانب قدرة صاحبة المنزل على إنجاز العملية بمفردها. فكان ذلك دافعا للطبقة الوسطى التي كانت قد تخلت عن إعداد الخبز إلى محاولة تقليد الطبقة العليا باتخاذ أحد رموزها، وهو إعداد الخبز منزليا.

الفرن كمؤشر لدراسة الفروق الريفية الحضرية

مقدمة:

تتخذ الدراسة الراهنة الفرن كنموذج لبلورة الفروق الريفية الحضرية. فقد كشفت الدراسة الميدانية أن المنازل في مجتمع البحث ما زالت تحتفظ بطابعها الريفي من خلال وجود الفرن بغض النظر عن نوعه، وكذلك من خلال الاتجاه إلى صناعة الرغيف منزليا. لذا فقد اهتمت الباحثة بتتبع انتشاره نظرا لمكانته في المجتمع، وذلك بهدف الكشف عن مدى انتشار الفرن كأحد العناصر الثقافية المادية الريفية لصلته الوثيقة بعادات الطعام، علاوة على أنه يمثل ملمحا ريفيا يميز المجتمعات الريفية.

وفي الفقرات التالية نشير إلى أنماط الأفران في مجتمع البحث ومكوناتها والأدوات اللازمة لها، وكذلك الإجراءات التي تتخذ لتجهيز الفرن للخبيز.

أولا: أنماط الأفران:

تشير نتائج الدراسة الميدانية أن معدل وجود الأفران -بغض النظر عن

كونها تقليدية أو حديثة- بين أفراد العينة يبلغ ١٠٠% إلا أن معــدل اسـتخدام الفرن لخبيز الخبز في داخل المنزل يبلغ ٦٥,٨% وذلك في مقابل ٣٤,٢% لمـن يشترون الخبز جاهزا من جملة العينة.

ويدل ذلك على أن مجتمع البحث رغم متاخمته للمدينة، إلا أنـــه مــا زال يحمل السمات الريفية الخالصة والتي من أهمها إعداد الخبز منزليا بواسطة فرن الخبيز. وتشير الدراسة إلى وجود نمطين من الأفران في مجتمع البحـث: الأول تقليدي والذي ينتشر على نطاق واسع في ريف المجتمع المصري، والثاني فـرن الغاز، والذي انتشر مؤخرا في المجتمعات الريفية وفي مجتمع البحـث، نتيجـة للتغيرات التي تعرض لها كما سبق الإشارة. وفيما يلي عرض لـــهذه الأنــواع ومكوناتها.

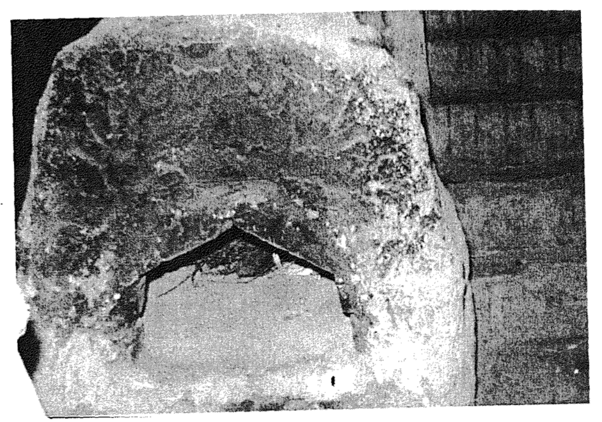
١- الفرن التقليدي ومكوناته:

الفرن التقليدي أو كما يطلق عليه "الفرن البلدي" هو الفرن المتعارف عليــه في المجتمعات الريفية منذ آلاف السنين. وهو عبارة عن بناء من الطين يبنـــى أعلاه على شكل قبو أو يكون مسطحا بحيث يســمح بوضــع بعـض الأدوات المنزلية فوقه. ويتكون هذا البناء من عدة فتحات تهدف جميعـــها لأداء الفــرن لمهمة تسوية الخبز على مسطح من الفخار. وتحتاج هذه الطريقة إلـــى إشــعال النار تحت هذا السطح في تجويف سفلي للفرن، كما يعلوه فراغ يسمح بوضــــع الرغيف (انظر الصورة رقم ٦٢).

ويمكن أن نتبين الدور الذي تؤديه هذه الفتحات على النحو التالي:

أ- فتحة الإحماء السفلية :

هي الفتحة السفلية التي يتم عن طريقها إدخال الوقود إلى الفــراغ السـفلي للفرن، كما يتم من خلالها إخراج الرماد المترتب على أعمال الخبـيز السـابقة. ويطلق أفراد المجتمع على تلك الفتحة "حنك الفرن". إشارة إلى الوظيفـــة التــي تؤديها تلك الفتحة، وهي إحماء الفرن. ومن خلال تلك التسمية أطلق على عمليـة تزويد الوقود من الفتحة السفلية "إحمي الفرن".



صورة رقم (٦٢) الفرن التقليدي ويظهر أعلاه على شكل قبو

ب- فتحة الإحماء العلوية :

هي الفتحة التي تعمل ما بين الفراغين السفلي والعلوي للفرن، وتقوم بمهمة نقل الحرارة المباشرة إلى الفراغ العلوي للفرن بغرض تسوية وجه الرغيف. ويطلق أفراد مجتمع البحث على تلك الفتحة اسم "الشاروقة".

ج- فتحة إدخال الرغيف وإخراجه :

هي الفتحة العلوية التي تقع في واجهة الفرن، والتي سبق الإشارة إليها بحنك الفرن، وتقوم تلك الفتحة بمهمة إدخال وإخراج رغيف الخبز قبل وبعد التسوية.

د- قاعدة تسوية الرغيف :

هي القاعدة التي يتم تسوية الرغيف فوقها والتي تفصل بين الفراغ السفلي للفرن والفراغ العلوي له، ويطلق أفراد مجتمع البحث عليها اسم "البلاطة" أو "العرصة" شأنهم شأن قرى الريف المصري. وتصنع البلاطة من الطين والحمرة (طوب أحمر مطحون) وهذه البلاطة ليست دائرة مكتملة الاستدارة، وإنما لتكون بها فتحة هلالية تسمى العين تلقي فيها الخبازة الوقود أي أنها تلقي من نفس الفتحة بأقراص العجين على البلاطة لتنضج.

وتشير الإخباريات إلى أن البلاطة المستخدمة مصنوعة من الفخار، ويتم الحصول عليها ممن يقومون بصناعة الفخار (من القرى المجاورة أو المدينة) وتتفاوت أسعارها حتى وصلت الآن إلى خمسة جنيهات.

وقد أفادت الإخباريات إلى أهمية إعادة حرق البلاطة الفخارية بعد إتمام

بناء الفرن وتستمر عملية "حرق الفرن" على مدار اليوم بأكمله حتى تتأكد صاحبة الفرن من إتمام الحرق.

وتشير الإخباريات كذلك إلى أهمية أن يستهل العمل بالفرن بخبز الفطير. وتأتي تلك الأهمية من خلال وظيفتين يؤديها هذا النوع من المخبوزات أولهما ما يترتب على تسوية الفطير فوق البلاطة من تسرب ما به من دهون إليها لتتشبع واجهتها به، فيضفي عليها لمعانا ويساعد على نعومتها وعدم تشققها. أما الوظيفة الثانية فتتركز على مبررات اعتقادية ترى في الاستهلال بعمل الفطير ما يضفي على الفرن البركة، أملا في أن تسود أيامهم الأفراح وذلك لكون عمل الفطير بالمنزل يرتبط بمناسبات الأفراح، كما سبقت الإشارة.

٢- الفرن الغاز :

ظهر في الآونة الأخيرة أفران من الصاج يتم إشعالها بواسطة غاز البوتاجاز، ويطلق عليه أفراد مجتمع البحث "الفرن البوتاجاز" أو "الفرن أبو أنبوبة". وهو مستطيل الشكل، ويستقيم على أربع أرجل، وله فتحة رئيسية (باب الفرن) لإدخال وإخراج رغيف الخبز منها أو الإناء الذي يراد طهيه. وأضيف إلى تلك الفتحة باب من نفس الخامة يعمل على غلق الفتحة في حالة الاحتياج إلى تكثيف الحرارة داخل الفرن لطهي بعض المأكولات. وقد ثبت في نهاية الباب عند اتصاله بجسم الفرن ثلاث مفصلات تعمل على غلقه بإحكام. ويوجد أسفل باب الفرن مفاتيح ثلاثة يتولى كل منها التحكم في درجة إشعال كل موقد من مواقد الإشعال، وتتصل بأنبوبة الإمداد بواسطة خرطوم يصلها بأنبوبة الغاز (انظر الصورة رقم ٦٣).

وترصد الدراسة الميدانية انتشار هذا النوع من الأفران على نطاق واسع لدى الطبقة العليا والوسطى ويرجع ذلك إلى :

- ملاءمة حجمه وطريقة إشعاله بما يتلاءم مع شكل المسكن وبنائه الذي لم يعد يسمح بوجود الفرن التقليدي.
- اتفاقه مع طموحات المتعلمات والموظفات في تغير نمط الحياة التقليدية التي نشأت فيها.
- سعره المناسب حيث يصل هذا السعر إلى ثلاثمائة جنيه بما فى ذلك الفرن والأنبوبة، فضلا عن إمكانية تقسيط هذا السعر على أقساط شهرية بسيطة.
- سرعة إنضاجه للخبز ومساعدته على إنجاز أعمال الخبيز دون مساعدة من الجارات والصديقات.



صورة رقم (٦٣) فرن الغاز الحديث المصنوع من الصاج ويظهر في الصورة أنبوبة الغاز التي تتصل بأنبوبة الإمداد بغاز الوقود بالفرن بواسطة خرطوم

ثانياً: الأدوات اللازمة للفرن:

يلزم لقيام الفرن بأداء مهامه وجود بعض الأدوات المصاحبة له، يؤدي كل منها دوراً لإنجاز الأعمال. ونود الإشارة إلى أن بعض هذه الأدوات خاص بالفرن، والآخر بتسوية الخبز وكلها أدوات أساسية. وفيما يلي عرض لتلك الأدوات:

١- **العود الحديد:** وهو عصا حديدية ينتهي أحد طرفيها على شكل زاوية قائمة ويطلق عليها "الملقطة". وترجع التسمية إلى الدور الذي يقوم به هذا الجزء في أعمال الخبيز، حيث تستعين من تقوم بالتسوية به في جذب رغيف الخبز بعد تسويته من داخل الفرن إلى خارجه (انظر الصورة رقم ٦٤). و"الملقطة" مناظرة لما أشار إليها سميح شعلان "بالخطاف" ويستخدم في أداء نفس الوظيفة[١].

(١) سميح شعلان، مرجع سابق، ص٢٤١.



صورة رقم (٦٤) "العود الحديد" الأداة الخاصة بإعدد الخبز المصنع منزلياً وو ظيفته جذب الرغيف بعد تسويته من داخل الفرن إلى خارجه

٢- **الشقرف:** عبارة عن عصا من الحديد في نهاية أحد طرفيها قطعة من الحديد على شكل المثلث الذي يلتصق رأسه بالعصا وقاعدته في نهايتها. وهو يستخدم في نقل الخبز من مكان إلى آخر داخل الفرن، وهي نفس الأداة التي أشار إليها أيضا سميح شعلان في قرى دراسته والتي يطلق عليها "كف العود".

٣- **المجراف:** عبارة عن عصا من الحديد ينتهي أحد طرفيها بقطعة تشبه رأس الفأس مهمتها جذب الرماد من التجويف السفلي للفرن إلى خارجه. ويطلق على هذه العملية "تجريف تراب الفرن" ووظيفتها عدم خفض درجة حرارة الفرن مما يعوق عملية التسوية المناسبة للرغيف، وهذه الأداة خاصة بالفرن التقليدي.

٤- **المصبة:** عصاة طويلة من الجريد تنتهي عند أحد طرفيها بتجويف من الخشب يشبه الفنجان. وسبب التسمية هو الدور الذي تقوم به في أعمال الخبيز، حيث تتولى نقل عجين "البتاو" إلى داخل الفرن التقليدي وتلقي به (تصبه) على بلاطة الفرن.

٥- **المصلحة:** وهي الأداة التي تعمل على تنظيف بلاطة الفرن مما يكون قد علق بها من أتربة ودخان نتيجة لأعمال الإحماء. وهي عبارة عن قطعة قماش، تلف على عود من الحديد وتغمس في الماء المعد لهذا الغرض في أحد الأواني. ثم تقوم من تتولى تلك العملية بعصرها باليد اليسرى، والدفع بها إلى داخل الفرن لتمسح وجه البلاطة عدة مرات، حتى يتأكد لها نظافته التامة وصلاحيتها لاستقبال رغيف الخبز. وتسمى هذه العملية "بتصلح الفرن". وتكرر هذه العملية أكثر من مرة، كلما زودت الفرن بالوقود، وقبل البدء في وضع الخبز داخل الفرن.

ثالثا: تجهيز الفرن للخبيز :

تشمل عملية تجهيز الفرن للخبيز عددا من الإجراءات تهدف جميعها إلى إحماء الفرن بالقدر الذي يناسب إنضاج الخبز فيه، وتبدأ باستخراج الرماد المتخلف عن الخبيز السابق، ثم تحضير كميات الوقود المناسبة ثم إشعال الفرن. وتنتهي بعد ذلك بتنظيف بلاطة الفرن بواسطة قطعة مبللة بالماء "بالمصلحة".

١- **استخراج رماد الفرن:** يهدف استخراج الرماد من الفرن إلى إخلائه، لإفساح المكان للوقود الجديد الداخل إليه بغرض إحمائه. ويستخرج هذا الرماد من فتحة الإشعال السفلية بواسطة أداة مخصصة لذلك يطلق عليها "المجراف" أو "المجرفة". وتشير الإخباريات إلى أنه يمكن أن تتم هذه العملية بواسطة شريحة من الحديد أو أحد الأطباق المعدنية الموجودة بالمنزل.

٢- **تجهيز وقود الفرن:** تشير الدراسة إلى اختلاف أنواع وقود الفرن تبعا لأنواع المحاصيل الزراعية التي تنتجها القرية، وكذا طبيعة النشاط الاقتصادي الغالب على أفرادها. إذ تبين الدراسة لجوء من يقمن بزارعة الذرة إلى استخدام عيدان الذرة لإشعال الفرن، فضلا عن ذلك فقد حرص الفلاحون على الاستعانة بروث البهائم لإعداده على هيئة "أقراص" تسمى "الجلة" تصلح لإشعال الفرن بعد تجفيفها. وينتشر هذا النوع من الوقود بين أفراد الأسر التي تعمل بالنشاط الزراعي، وخاصة تلك التي تزرع البرسيم. فيساعد هذا النوع من الزراعات على تربية عدد كبير من الماشية. إلى جانب ذلك فإن هناك نشاطا اقتصاديا آخر بجانب الزراعة وهو تربية الماشية بغرض الحصول على منتجاتها للبيع، مما

يؤدي بدوره إلى توفر صناعة أقراص الجلة لدى هذه الأسر.

وتدل المعايشة الميدانية إلى تقلص الاستعانة بأقراص الجلة بين مختلف الطبقات. ويأتي هذا نتيجة لتوفر أعواد الحطب الجافة، فضلا عن الاتجاه ناحية تعليم الإناث اللاتي يأنفن من تلك الأعمال. ونضيف إلى ذلك سرعة انتشار أفران الغاز، والتي ستدفع نحو التخلي عن جميع أنواع الوقود.

٣- **إشعال الفرن:** يبدأ إشعال الفرن بعد تجهيز الوقود اللازم لذلك. وتستهل السيدة التي تتولى عملية الإشعال عملها بالبسملة والاستعاذة بالله من الشيطان. وتشير الإخباريات إلى أهمية بعض الأقوال التي يجب ترديدها بسبب الاعتقاد بوجود الجان داخل الفرن. وتنطلق هذه الأقوال لتخاطب الجان التى تسكن داخل الفرن لتنبيهه إلى البدء بالإشعال، حتى يتجنب ومن معه تلك النار المشتعلة (كما يعتقدون).

ومن هذه الأقوال التي ذكرتها الإخباريات : *"الفرن له ملك يحمي اللي بتقوم بالخبيز من النار يعني ما يخلهاش تتحرق علشان كده نسمي قبل ما نحط ايدينا في الفرن". "بسم الله الرحمن الرحيم شيلوا عيالكو النار جيالكو". "بسم الله الرحمن الرحيم، توكلنا على الله، الله يكفينا شر المستخبي".*

ومن الأقوال السابقة يتضح حرص أفراد مجتمع البحث على التوجه إلى الله لمنع ما يمكن أن يحدث من خلال ما قد تسببه النار المشتعلة من حرائق، بالإضافة إلى الخوف مما يمكن أن تسببه أيضا من أضرار يمكن أن تصيب رغيف الخبز من تلف أو عدم ظهوره بالشكل المأمول.

٤- **تنظيف الفرن:** ينتج عن عملية الإشعال تكاثر الدخان المحمل ببقايا المواد المشتعلة داخل الفرن، مما قد يترتب عليه اتساخ القاعدة التي يتم تسوية الخبز فوقها. ولشدة حرص القائمات على الخبيز على نظافة الرغيف فإنهن يقمن بتنظيفها بواسطة خرقة مبللة بالماء يطلق عليها "المصلحة". وتلف هذه الخرقة على أحد أطراف عود الحديد ثم تغمر في الماء -الموجود بإناء أو صفيحة قديمة إلى جوار الفرن- ثم تدفعها السيدة إلى داخل الفرن لتمر بها عدة مرات على تلك القاعدة يمينا ويسارا حتى تتأكد من خلوها التام من أية شوائب أو أتربة، قد تعلق بقاعدة الرغيف عند تسويته. ويطلق على هذه العملية "تصليح الفرن". ومما هو جدير بالذكر أن هذه العملية تستخدم أيضا في إعداد الخبز بواسطة الفرن الغاز وبنفس الطريقة.

وبعد استعراض الأفران في مجتمع البحث والأدوات اللازمة لتشغيل الفرن وتجهيزه للخبيز، تجدر الإشارة إلى اتفاق نتائج دراستنا للشكل العام للفرن مع

معظم الدراسات التي تناولت هذا الموضوع، وكذلك انتشار أفران الغاز كبديـــل عن الأفران التقليدية، نتيجة لقدرته على أداء نفس المهام وملاءمتـــه لفراغـــات الأبنية الخرسانية الحديثة. كما تتفق الأدوات الخاصة بالفرن مع الدراسات التـــي تناولتها في الوظيفة التي تؤديها، وأن اختلاف مسمياتها جاء من التمايز الثقـــافي للمجتمعات المدروسة. ويدل كل هذا على أن ممارسات إعداد الخـــبز والأدوات اللازمة لها من الممارسات الثابتة التي لازمها الاستمرار، على الرغم مما طـــرأ على مجال صناعته من تغيرات مختلفة. وهو ما قد يدل على أنـــه يمثـــل أحـــد السمات المميزة للمجتمعات الريفية.

الفصل الثامن

آداب المائدة وتوزيع الطعام

مقدمة

تتميز دراسة آداب المائدة، وتوزيع الطعام بدراسة الآداب والتعـاليم التـي تشمل الحياة اليومية للأفراد. وبالاطلاع على الدراسات النظرية تبين للباحثـة أن هناك تفاصيل لهذه الآداب في الكتابات الدينية والإسـلامية. ومـن أهـم هـذه المصادر إحياء علوم الدين للغزالي، مما كان دافعا للباحثة لعمل مقارنة بين مـا جاء في هذا الكتاب وبين الواقع المصري، وخاصة أن هناك زحفا للتيار الدينـي على المجتمع المصري، لذا فإن تحليل هذا الفصل سوف ينصب على ما جاء في هذه الدراسة وعلى ديناميات التغير التي طرأت على هـذه الآداب مـن واقـع الشواهد الميدانية في مجتمع الدراسة الذي تتجلى فيه خصوصية القرى المتاخمـة للمـدن.

والقيمة الدينية العامة في مجال الطعام التي يحرص عليها الكثير من أفـراد المجتمع المصري. وهي قيمة الحلال والحرام. ويقصد بها من وجهة نظر أفـراد مجتمع الدراسة : *"اللي حلله ربنا واللي حرمه"*. وهو ما أشارت إليـه إحـدى الإخباريات بقولها: *"اللي ربنا حلله لينا وقال ناكلـه واللي حرمه علينا وهـا يحاسبنا عليه وايه اللي ما نكلوش"*.

وقد كشفت الدراسة الميدانية أن الاستناد إلى التعاليم الدينية في ذلك قـد أدى إلى تخطي هذه القيم لحدود الطبقة والقاعدة العامة في الشريعة الإسـلامية هـي الإباحة إلا ما جاء تحريمه نصا في الكتاب أو السنة ذلك من منطلـق الضـرر الواقع من الخبائث، مثل الميتة والدماء ولحم الخنزير(*)، وهذا مـا جـاء فـي قوله تعالى :

"فكلوا مما رزقكم الله حلالا طيبا، واشكروا نعمة الله إن كنتم إياه تعبدون. إنمـا حرم عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير وما أهل لغير الله به فمن اضطر غير باغ

(*) أشار الإمام الأكبر الشيخ محمود شلتوت، في كتاب الفتاوى دراسـة لمشـكلات المسـلم المعاصر في حياته اليومية والعامة، دار القلم، الطبعة الثانية سنة ١٩٦٥، ص٣٨٦.
إلى أن السبب في حرمة هذه الثلاثة أنها - كما ثبت طبيا، وأخلاقيا - ضارة بالأبدان- مولـدة للأمراض، مفسدة للأخلاق.

ولا عاد فإن الله غفور رحيم"[1].

ويشير الإخباريون إلى أن الأمر لا يقتصر على بعض الأطعمة المكروهة والتي ليس لها تحريم في الكتاب، حيث توجد أيضاً في السنة ولكن الرسول ﷺ لم يقر بها وهذا ما تمت الإشارة إليه من خلال بعض العبارات مثل: *"من ساعة ما تولدنا واحنا عارفين إن هناك حاجات مكروهة أكلها زي لحم الحمير والحصان والكلاب"*.

فمن القول السابق يتضح أن الأساس الذي تشير إليه الإخبارية في الكراهة[*] يرجع إلى الغرابة والاشمئزاز من تناول مثل هذه الحيوانات. فقد جاء في سورة المائدة (الآية ١٦١) :

"أحلت لكم بهيمة الأنعام إلا ما يتلى عليكم غير محلي الصيد وأنتم حرم"

وهذا يدل على التمسك بالتعاليم المتوارثة عبر الأجيال والتي يحرص الآباء على تلقينها لأبنائهم منذ الصغر للمحافظة على كل ما هو قديم، وكل ما هو متوارث، وله ارتباط بالتعاليم الدينية.

ولعل هذا يقودنا إلى قيمة أخرى وهي إطعام الأولاد من مال حلال، وهي قيمة "الرزق الحلال". ويقصد بها أفراد مجتمع البحث "مكسب الإنسان من عمله عن طريق عرق جبينه" أو "ماله من العمل الشريف" أو المكسب الحلال "المال الحلال واللقمة الحلال" وكذا المال الذي يكسبه الإنسان بعيداً عن الغش والسرقة. كما أشارت أيضاً إحدى الإخباريات بقولها : *"لو ما كانش المال حلال الأكل حينزل بطن النفر منا كأنه حتة نار قايدة، دي اللقمة الحلال مافيش أحسن منها"*.

مما سبق يتضح أن هناك ارتباطاً من وجهة نظر مجتمع البحث بين المال الذي يكسبه الإنسان وبين الطعام الذي يتم تناوله. فالطعام الذي يأتي حلالاً يفيد الصحة، أما الطعام الذي يتم كسبه عن طريق غير حلال، وغير مشروع فإنه يصيب صاحبه بالكثير من الأضرار. وهذا أمر متفق عليه من جانب الكثيرين من أفراد مجتمع البحث على الرغم من الاختلاف الطبقي. فقد أشار بعض الأخباريين إلى أن "الفقير اللي ما يقدرش يجيب فلوس تكفيه لقمته وياخدها من الناس كمساعدة منهم ما يعتبرش إن الفلوس دي حرام بل حلال لأنه ما طلبوش لكن يعطى له، أما اللي بياخده عن طريق التسول فهو حرام".

وقد أشار أحد الإخباريين إلى كراهة الطعام الذي يشترى بمال تم تسوله من

---

(١) سورة النحل، آية ١١٤، ١١٥.
(*) الكراية التي تشير إليها الإخبارية تعد تحريما في الشريعة الإسلامية.

الناس رغم قدرة هذا المتسول على العمل.

وقد أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريات بقولها : *"المالِ لابد إنه يُعطى مش يطلب كده حيتعود على الأكل عن طريق غيره، مش من كَدّه وعرقه وطالمـــا قـــادر يشتغل وواقف يطلب يبقى حرام".*

ويختلف عن الحالة السابقة موقف الفقير الذي يعمل ويكد وتقدم له معونة أو مساعدة غير مطلوبة وهو ما يجود به الأغنياء على الفقراء.

أولاً: آداب ما قبل الأكل

تتناول الفقرات التالية بعض الاعتبارات التي يجب أن تُراعى قبل البدء فـي تناول الطعام، والتي أشارت إليها الدراسات "بآداب ما قبل الأكل". وهى تعنـــي عند أفراد مجتمع البحث كما أشار إليها الإخباريون بأنها: *"الحاجات اللـــي لازم تتعمل قبل الواحد ما يقعد يأكل"، "فيه حاجات طلعنا عليها نقـول لازم تتعمـل"، "أهلينا عودونا نعمل حاجات ونقول بعض العبارات قبل الواحد ما يبتدي الأكـل، واحنا كمان عودنا ولادنا عليها".*

ومما هو جدير بالذكر أن هذه الآداب ارتبط بعضها بالتنشئة الاجتماعيـــة، وبعضها الآخر مستمد من التعاليم الإسلامية، وقد لعب المد الديني دوراً بـــارزاً في انتشارها في المجتمع المصري ومجتمع الدراسة باعتباره جزءاً من المجتمع.

وسوف تقوم الباحثة خلال الفقرات التالية باستعراض هذه الآداب وتحليل ديناميات تغيرها وذلك من واقع الشواهد الميدانية لمجتمع الدراسة. وسنبدأ حديثنا عن عملية غسل الأيدي ثم ترتيب المائدة، ويليها الأكل جماعة، وطريقة الجلوس حول المائدة، والعبارات التي تتلى قبل تناول الطعام. وأخيراً توزيـــع الأنصبـــة والمنابات والقائم بها، وذلك على النحو التالي:

١- غسل الأيدي:

تشير الدراسات التي تناولت المجتمع المصري إلى ضرورة غسل الأيـــدي قبل تناول الطعام والتي يقصد بها "تنظيف اليد حتى تخلو من أي تلوث"[١].

ويشير الغزالي في "إحياء علوم الدين" إلى أن عادة غسل اليد في الإســـلام تعتبر في المكانة الأولى من السنة حيث إنها أفضل العادات والآداب المتبعة كمـا

---

(١) لمزيد من التفاصيل انظر كلاً من :
- وليم لين، مرجع سابق، ص١٣٠.
- كلوت بك، مرجع سابق، ص٢٥٠.
- محمد عبد المنعم صالح، مرجع سابق، ص٥٠.

أنها تعد من النظافة التي يجب أن يستقبل الأكل بها[1].

وقد دلت الشواهد الميدانية على أن هناك علاقة بين المستوى التعليمي وبين غسل الأيدي، حيث تحض الطبقة العليا والوسطى أولادها على غسل اليد بالماء والصابون قبل البدء في تناول الطعام، وذلك من منطلق النظافة والحفاظ على الصحة.

وتفيد المعلومات الميدانية بأنه نظراً لانتشار المد الديني، انتشرت بعض اتجاهاته وأفكاره بين أسر الطبقة الوسطى، بصورة أكثر وصولية، وأكثر تشدداً، وتزايد على التدين المعتدل الذي كان معروفاً دائماً بين أبناء المجتمع من ذلك إيمان البعض مؤخراً بضرورة الوضوء قبل تناول الطعام، وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (ب-١) بقولها: *"إن جوزي وحمايا لازم يتوضو قبل ما نبتدي الأكل وبيقولوا إن الواحد لو اتوضأ قبل ما ياكل ربنا ينعم عليه بالمال ويمنع عنه الفقر".*

ولعل هذه الأقوال والأفعال تعد إحياء لنصوص واتجاهات أصولية وردت في العديد من الدراسات، فقد أشار الغزالي في "إحياء علوم الدين" أنه في حديث الوضوء قبل الطعام عن أبي داود والترمذي من حديث سليمان "بركة الطعام الوضوء قبله والوضوء بعده"[2].

وقد تلعب ثقافة الطبقة الدنيا دوراً آخر في عملية غسل الأيدي. فقد كشفت الدراسة الميدانية عن أن أفراد هذه الطبقة يكتفون بمسح الأيدي بملابسهم دون غسلها بالماء. وقد يرجع ذلك لعدم وجود مياه جارية بصورة دائمة في المنازل، وكذا عدم الاهتمام بعملية غسل اليد نظراً لعدم معرفتهم بفائدتها، وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (ج-٢) والمنتمية للطبقة الدنيا بقولها : *"غسل الإيدين لا يفيد ولا يضر يعني حيحصل إيه للواحد أهوه نسمي قبل الأكل ونخليها على الله".*

وعن عملية غسل اليد فعادة ما يستخدم الماء الجاري من صنبور الماء، إذ يقوم كل شخص بغسل يده بنفسه، أما في حالة انقطاع المياه أو عدم دخولها إلى المنازل فيتم استخدام (الكوز) المصنوع من الألمونيوم أو البلاستيك وفقاً للبعد الطبقي للأسرة، ويتم ذلك بملء الكوز بالماء ثم يقوم الشخص الذي يريد غسل اليد بسكب الماء على اليد الأخرى التي ليس بها الكوز. وتشير الدراسة

---

(١) محمد بن محمد الغزالي، إحياء علوم الدين، المجلد الثاني، دار الكتب العلمية، ط١، ١٩٨٦، ص٥.

(٢) محمد بن محمد الغزالي، مرجع سابق، ص ص٢، ٤.

إلى الاختلاف بين الطبقات فى من يقوم بسكب الماء من أسرة إلى أخرى، فهناك بعض شرائح الطبقة العليا والوسطى تتولى الزوجة فيها سكب الماء للزوج، وقد كان هذا الوضع هو السائد في جميع المنازل قبل دخول المياه. أما بالنسبة للأسرة الممتدة فتتولى زوجة الابن هذه العملية، وفي حالة وجود ضيوف فيتولى الابن الأكبر صب الماء، وغالبا ما تقوم الفتيات بأداء ذلك للضيوف من النساء فقط حيث يعاب على الإناث مقابلة الضيوف من الرجال. أما في حالة عدم وجود أبناء كبار في الأسرة فيقوم رب الأسرة بهذه المهمة.

وتشير الدراسات التي تناولت عادات المصريين إلى أن الطشت والإبريق[1]. كانا يعدان من أدوات غسل اليد، وهو ما أكده الإخباريون في مجتمع الدراسة أيضا. من أن هذه الأدوات كانت مستخدمة في غسل الأيدي، ولكن نظرا للتغيرات التي تعرض لها مجتمع البحث نتيجة لقربه من المناطق الحضرية والشعبية حل محلهما الكوز المصنوع من الألمونيوم أو البلاستيك، ويرجع ذلك في المحل الأول إلى اتجاه معظم الأسر في مجتمع البحث إلى بيع جميع الأدوات النحاسية بغرض بناء المساكن نتيجة لأزمة الإسكان وزحف الغرباء للسكنى في مجتمع البحث.

٢- ترتيب المائدة:

ليس المقصود بها المنضدة أو الطاولة التي يوضع عليها الأكل فقط، وهو ما أشارت إليه علياء شكري في دليل عادات الطعام[2]، وإنما ما نقصده هنا هو جلسة الطعام أي طريقة ترتيب الطعام ووضعه أمام من يتناولونه. ويختلف هذا الأمر وفقا لنوعية الأطعمة، ولحجم الأسرة والبعد الطبقي للأسرة.

فقد دلت الشواهد الميدانية على أن ترتيب المائدة يبدأ بوضع الخبز أولا على مائدة الطعام في أحد الأركان، وهي من السمات السائدة في مجتمع البحث حيث كشفت الدراسة عن أن الاختلاف يكمن في الأدوات المستخدمة في وضع الخبز بداخلها. فأفراد الطبقة العليا تضع الخبز في أحد الأطباق البلاستيك. في حين تتجه الطبقة الوسطى والدنيا إلى وضعه على المنضدة مباشرة، وتلك هي إحدى سمات التغير التي صاحبت قرب مجتمع البحث من المدينة، حيث كان يتم وضعه في "المشنه" على أرضية الحجرة التي يجلس فيها أفراد الأسرة لتناول

---

(١) قدم كلا من وليم لين وكلوت بك وصفا للطشت والإبريق.
لمزيد من التفاصيل انظر: وليم لين، مردع سابق، ص١٣٠. وكلوت بك، مرجع سابق، ص٢١.
(٢) علياء شكري، الدراسة العلمية لعادات الطعام وآداب المائدة، الجزء الرابع، مرجع سابق، ص٦٣.

الطعام. ومن التغيرات الأخرى اتجاه أسر الطبقة العليا إلى تقطيع الخبز إلى أنصاف أرغفة بدلا من وضعه كاملا، وذلك تأثرا بالحملات الترشيدية التي تقدمها وسائل الإعلام لتدعيم الترشيد الاستهلاكي للأسرة. أما بالنسبة لأسر الطبقة الوسطى والدنيا فتضع الرغيف كاملا.

ويلي الخبز وضع الأطباق التي تحتوي على نوعيات الأطعمة. وتشير الدراسة الميدانية إلى اختلاف طريقة غرف الأطباق وفقا للبعد الطبقي للأسرة. فالطبقة العليا تقوم بوضع طبق واحد من كل نوع من الأطعمة المطهوة في وسط المائدة، ثم توضع الأطباق الفارغة والملاعق بعدد الأفراد بجوار ربة المنزل. وتقوم هي بعملية غرف وتوزيع الطعام على الأطباق، وإعطاء كل فرد الطبق الذي به طعامه وكذلك الملعقة الخاصة به. في حين تتجه بعض شرائح الطبقة الوسطى والعليا إلى غرف الأطعمة من كل نوع في طبقين أو ثلاثة حسب حجم الأسرة، على أن يتم تناول الطعام من هذه الأطباق مباشرة (كل شخصين أو ثلاثة في طبق).

وقد دلت الشواهد الميدانية على أن الوضع الذي كان يقدم به الطعام فيما مضى هو غرف الطعام في طبق كبير يوضع في وسط المائدة ليأكل منه جميع الحاضرين، وهو الأسلوب الذي تتبعه الطبقة الدنيا وبعض شرائح الطبقة الوسطى حتى الآن. وقد تتجه بعض شرائح الطبقة الدنيا إلى وضع الحلة التي طهي فيها الطعام ليأكل منها الجميع.

٣- الأكل جماعة:

يتناول أفراد مجتمع البحث بطبقاته المختلفة الطعام مجتمعين، حيث إنهم يجتهدون في الحرص على كثرة عدد الأيدي على الطعام حتى ولو كان أبسط أنواعه ويرتبط تناول الطعام جماعة بمفهوم "البركة"، وهذا ما أشار إليه بعض الإخباريين بأقوالهم بأن "الأكل لمة يزوده بركة"، "الأكل مع بعض يكون فيه بركة"، "هوه الأكل بركته تزيد إلا باللمة". وقد أشارت إحدى الإخباريات بقولها : *"لما ناكل مع بعض نلاقي الأكل ما ينقص بسرعة ويقوم الكل شبعان".*

والواقع أن فكرة البركة التي تحل في نوع معين من أنواع الطعام هي فكرة محورية من المعتقد الإسلامي الرسمي والشعبي، كما أنها فكرة مستقرة في التراث الشعبي المصري منذ العصور الفرعونية. ويمكن التعبير عنها بأنها تلك القوة الغامضة التي ترتبط ببعض الأشياء أو بعض الأشخاص، فإذا انتقلت إلى شئ معين كالطعام مثلا فإنها تكتسب في هذه الحالة قوة ملموسة وظاهرة، ويصبح من الممكن استخدامها استخداما إيجابيا في كثير من الأغراض

النافعة[1].

كما قد يمثل مفهوم "البركة" عند أسر الطبقة الدنيا محاولة للتكيف مع حالة الفقر تقول في ذلك الزوجة في الأسرة رقم (ج-٢): *"ربنا يبارك في القليل، ده الواحد لو حياكلها نقة، بس لمة العيال حوالين الأكل ده لوحده يبارك ويزيد في اللقمة اللي احنا بنأكلها حتى ولو كان الأكل ده لقمة بجبنة"*.

وفي مقابل هذا نجد أن هناك كثيرا من الأمثال والتعابير تؤكد العلاقة بين الفقر والقيم المستمدة من الأديان كالرضا والقناعة، مثل "لقمة هنية تكفي ميه". وقد أشارت بعض حالات الدراسة إلى أن تناول الأكل جماعة يعد أمرا مناسبا أيضا لاقتصاديات الأسرة. ويرجع ذلك إلى أن الاحتفاظ بجزء من الطعام للشخص المتغيب يقلل منه "يعفرته" على حد تعبيرهم. وبالتالي لا يكفي العدد الموجود، وخاصة بالنسبة للأسر ذات الدخل الضئيل. وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (جـ-٢) : *"لما اشيل لده وده أمال حيفضل ايه من الأكل هوه كده لازم كله يأكل مع بعضه ده الأكل بيتعفرت أهوه اللي يأكل يأكل واللي ما يطلوش أهوه نصيبه كده حنعمل ايه ادي الله وادي حكمته"*.

كما يرتبط التناول الجماعي ببعض المعتقدات السائدة، كالاعتقاد بأنهم يصبحون إلى حد ما جزءا من وحدة واحدة، أو أخوة بعد اشتراكهم في تناول الطعام. وهذا ما يتردد على ألسنة بعض أفراد مجتمع البحث عندما يتم الاتفاق بين شخصين أو عائلة، مثلما يحدث في مناسبات الزواج إلخ. حيث يقيم أهل العروس أو العريس وليمة يجتمع فيها كلا من الأسرتين، ويقال "تاكل لقمة علشان يبقى كلنا عيش وملح". فالمقصود بالعيش والملح هو تناول أبسط أنواع الطعام جماعة، حيث يولد الاشتراك في الطعام رابطة بين الأفراد. ولعل هذا الإحساس بالمشاعر القوية المتولدة يعطي الإحساس بالبهجة والسعادة[2].

وتشير الدراسة إلى حدوث تغير في عادة تناول الطعام بصورة جماعية عند بعض الأسر. وقد لعب انتشار التعليم والاتجاه للعمل بالوظائف المختلفة بالمدينة دورا في اختلاف مواعيد تناول الطعام إذ يعود رب الأسرة من عمله متأخرا، وربما تكون الزوجة من العاملات ويكون الأولاد في المدارس مما كان سببا في اتجاه الأبناء لتناول الطعام في أوقات مختلفة خاصة أن مواعيد عودتهم

---

(١) علياء شكري، التراث الشعبي المصري في المكتبة الأوروبية، دار الجيل للطباعة، ط١، ١٩٧٩، ص٢٣٧.

(٢) Funk, Wagnalls, standard Dictionary of Folklore, Mythology and Legends, New York, Ill., Walff, ١ ٩٤٩, p.٣٣٦.

تختلف عن مواعيد عودة أبائهم. هذا فضلا عن ارتباط بعضهم بالدروس الخصوصية. كما قد تختلف المواعيد في حالة وجود بعض الأبناء الذكور في الأسرة ممن يعملون موظفين أو يلتحقون بمهن مختلفة. وقد أظهرت الدراسة حدوث تغير في عادة انفصال الرجال عن النساء والأطفال في تناول الطعام، حيث كان الرجال يتناولون طعامهم أولا، ثم يتناوله النساء والأطفال بعد ذلك، وربما كان ذلك يرتبط بكبر حجم الأسرة، وأن الأطفال قد يتسببون في إحداث فوضى أثناء تناول الطعام، مما كان يمثل صعوبة اجتماع الأفراد حول مائدة واحدة. كما يرتبط بإعلاء قيمة الذكورة مما كان يوجب تناول الرجال لطعامهم أولا، أما الآن وبعد أن تفتت الأسرة إلى وحدات صغيرة وبعد ظهور نمط الأسرة النووية، فقد أصبح من السهل اجتماع الأسرة حول مائدة واحدة، وإن كانت بعض الأسر الكبيرة الحجم ما زالت تتمسك بفصل الجنسين وجلوس كل منهما على مائدتين بجوار بعضهما البعض.

هذا وقد كشفت الدراسة الميدانية على استمرارية هذه العادة عند بعض الأسر من شرائح الطبقة العليا في حالة وجود ضيوف بالمنزل.

٤- طريقة الجلوس :

تشير الدراسات إلى أن أفضل طريقة للجلوس لتناول الطعام هو الالتفاف حول المائدة جالسين على الأرض[١].

هذا وقد أكدت المراجع التاريخية على أن المصريين القدماء كانوا يتناولون الطعام على الحصيرة ثم حلت محلها الموائد المنخفضة ذات اللوحة الحجرية المستديرة للنبلاء، وبظهور الأسرة الخامسة أصبحت لعامة الشعب[٢]. ويشير وليم نظير إلى طريقة الجلوس على الأرض والأكل على "الطبلية" بالرسم التالي[٣]:

أما في العصر الحديث فتفيد المعلومات الميدانية بأن أفراد مجتمع البحث على اختلاف انتماءاتهم الطبقية يتناولون طعامهم وهم جالسين على الأرض ملتفين حول الطبلية الخشبية، أو الصينية الألمونيوم، وهي من العادات التي لازمها الاستمرار، ويرجع ذلك حسب أقوال الإخباريين إلى: *"الراحة في تناول الطعام"، "اتعودنا عليها من زمان"، "طول عمرنا بناكل على الطبلية".*

---

(١) محمد الغزالي، إحياء علوم الدين، مرجع سابق، ص٤. ومحمد عبد المنعم صالح، مرجع سابق، ص٥٥. وركن الدين السمناني، مرجع سابق، ص١٥.

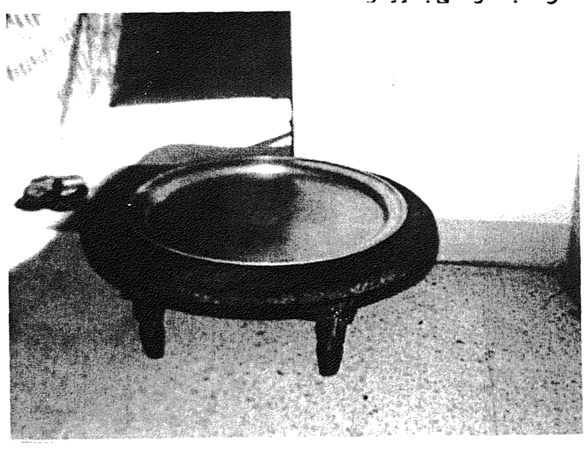
(٢) اودلف ارمان وهرمان رانكه، مصر والحياة المصرية في العصور القديمة، مكتبة النهضة المصرية، ص٢٠٢.

(٣) انظر: وليم نظير، العادات المصرية بين الأمس واليوم، دار الكاتب المصري للطباعة والنشر، ١٩٦٧، ص١٨.

والطبلية عبارة عن قطعة دائرية الشكل من الخشب ترتكز على أرجل أربع خشبية وبين التقاء كل رجل بالأخرى يوجد قاعدة ترتكز على الأرض. ويبلـــغ طول كل واحدة منها من ٢٠:٣٠ سنتيمتر تقريباً.

وقد دلت الشواهد الميدانية على أنه ظهرت حديثاً طبليـــة مصنوعـــة مـــن الألمونيوم، وهي تستخدم بدلاً من الطبلية الخشبية. وقد اتجهت بعض أسر الطبقة الوسطى إلى شرائها، ضمن جهاز العروس.

أما الصينية الألمونيوم فتأتي في المرتبة الثانية في تناول الطعـــام، وهـــي ما يطلق عليها "صينية العشا" وهي عبارة عن قرص دائري من الألمونيوم بقطر متر أو متر وربع ولها حافة ملفوفة (انظر الصورة رقم ٦٥). ومما هو جديـــر بالذكر أن هذه الصينية كانت تصنع من النحاس، وكان جهاز العروس يحتـــوي على ثلاث صوان نحاسية متنوعة، كبيرة، متوسطة، صغيرة. (انظر الصـــورة رقم ٦٦) وخاصة بالنسبة لأسر الطبقة العليا في حين كان يكتفي البعـــض مـــن أسر الطبقة الوسطى بصينية واحدة.



صورة رقم (٦٥) مائدة الطعام تحتوى على الطبلية الخشبية والصينية الألومنيوم



صورة رقم (٦٦) الصواني النحاسية الثلاث متباينة الأحجام اللاتي كانت ضمن جهاز العروس

وتشير الدراسة إلى عدم حدوث تغير فيما يخص عادة تناول الطعام على الطبلية، أو الصينية، واللذان يمثلان مائدة الطعام. أما التغير الذي حدث فهو اتجاه أبناء الطبقة العليا والوسطى إلى شراء غرفة سفرة كاملة ضمن جهاز العروس. إلا أنه ما زالت معظم الأسر تفضل استخدام الطبلية أو الصينية الألمونيوم في تناول الطعام، وقد أشارت إلى ذلك الحماة في الأسرة رقم (أ-١) بقولها : *"صحيح الأكل على تبرابيزة السفرة مريح كل واحد له كرسي لوحده، ومافيش حد زنقه في القاعدة، لكن الواحد اتعود على قاعدة الطبلية على الأرض"*.

وأصبحت المائدة تستخدم في أغراض أخرى كمذاكرة الأولاد أو كجزء مكمل لأثاث المنزل يرفع عليها بعض الأدوات الكهربائية بعيداً عن متناول أيدي الأطفال (انظر الصورة رقم ٦٧).



صورة رقم (٦٧) ترابيزة السفرة ويبدو أنها مهملة في جزء من الشقة ولا تستخدم في تناول الطعام

وقد أكدت هذه المعاني إحدى الإخباريات بقولها : *"ياختي البدع بتوع اليومين دول الترابيزة سفرة وكراسى. ونعقد لابسين الجزم واحنا بناكل نعمة ربنا. والنبي ده مش حرام. ده لازم الأكل يبقى فيه احترام. هوه نحط الترابيزة العيال تذاكر عليها أو نحط عليها المروحة أهي تنفع، بس ناكل على الطبلية".*

مما سبق يتضح أن آراء أفراد مجتمع البحث تشير إلى أن طريقة الجلوس على الطعام تلعب دوراً لا يقتصر على وجوب احترامه فقط، بل النظر إليه كنوع من التقديس.

ويجلس الآكلون حول الطبلية أو الصينية القرفصاء (متربعين) أى يثنون أرجلهم(*). وقد أشار بعض الإخباريين إلى أن هذا الوضع للجلوس فيه راحة للقدمين وتأدب، كما أنه يساعد على أن يجلس عدد كبير حول الطبلية والأقوال التالية تشير إلى فائدة هذا الوضع في الجلوس : *"الواحد بيحس براحة وهو قاعد*

(*) تعنى كلمة "متربع" ربع الشئ، جعله مربعاً، وجعله أربع أجزاء وفلان ربع رجليه ثناهما وهو جالس فصارتا أربعا.
انظر: مختار الصحاح، مرجع سابق، ص٢٣١.

متربع"، "القاعدة دي مريحة وبتلم عدد كبير"، الواحد يحس إن رجليه مستريحة"، "لما نتربع حوالين الطبلية نحس براحة واللقمة تنزل مستريحة".

وتفيد المعلومات الميدانية بأن هذا الوضع في الجلوس يجعلهم أكثر قربا من بعضهم البعض، ومن ثم يجعل بينهم نوعا من الألفة. ويشير الإخباريون إلى أنهم قد نشأوا وتربوا على هذا الوضع سواء بين أسرهم أو من خلال تعلمهم في الكتاب، حيث كان الذكور يتوجهون إلى الكتاب لتعلم القرآن حاملين طعامهم. وكان الشيوخ في الكتاب يقومون بمهمة التعليم، ويقول في ذلك أحد الإخباريين: *"إحنا تربينا واتعلمنا إننا نربع رجلينا من أيام ما كنا بنروح الكتاب، كنا لما نيجي رايحين ناخد الأكل معانا، وكان سيدنا يعلمنا إزاي لما نيجي ناكل نحترم الأكل فيقول ربع رجلك يا واد منك له وانت بتاكل ده الأكل له احترامه".*

من ذلك يتضح أن فكرة احترام الطعام تأتي من تربيع الأرجل مثل قراءة القرآن، حيث كان يجلس الأطفال يرددون وراء الشيوخ في الكتاب القرآن مربعي القدمين واليدين، فإن التقديس والاحترام للأكل لا يقل شأنا عن قراءة القرآن.

٥- ترتيب الجالسين:

لعل إلقاء نظرة حول ترتيب الجالسين حول مائدة الطعام لدى مختلف الأسر يوضح أن هناك إجماعا حول مكانة الأبناء الذكور، حيث يحظون بمكان الصدارة في الجلوس، ويشير ذلك إلى مكانتهم لدى الأسرة المصرية. فأصغر الأبناء الذكور على يمين رب الأسرة، ويليه الأكبر، ثم باقي الأبناء حسب ترتيبهم. أما الزوجة فمكانها على يسار الزوج، وذلك بالنسبة لأسر الطبقة العليا وبعض شرائح الوسطى. وتشير الدراسة إلى أن جلوس الصغير بجانب الأب يعطي للأب فرصة الاهتمام به، لأن صغر سنه تجعله غير قادر على طلب الطعام أو ما يحتاجه منه، إلى جانب أن الطفل قد لا يعرف كيف يطلب، وإذا أخذ منه إخوته الطعام، فإنه لا يستطيع الدفاع عن حقه. لذا فإن الأب يحرص على إبقائه بجواره، وهذا ما أشار إليه رب الأسرة رقم (ب-٤) بقوله : *"علشان أطمن إنه ما حدش اتظلم في الأكل أحط الصغير جنبي وأديه حقه لإنه مش حيعرف يطلبه مش زي الكبير عينه مفتوحة على الأكل".*

وتختلف بعض شرائح الطبقة الوسطى في ذلك حيث نجد أن الابن الذكر الأكبر على يمين الأب، في حين يجلس الصغير بجوار الأم أو يجلس في حجرها لتتولى مهمة إطعامه. والغرض من ذلك أن يتعلم الابن الأكبر من الأب آداب الأكل. كما أنه يعد خليفة للأب أثناء غيابه عن المنزل.

أما في الأسرة الممتدة عند بعض شرائح هذه الطبقة (خاصة في حالة زواج أحد الأبناء) فإن رب الأسرة يجلس زوجة الابن بجواره على اليمين بدلا من الابن، ويأتي الابن على اليسار، أما الحماة فتجلس بجوار الابن. وقد أشارت إلى ذلك الحماة في الأسرة رقم (ب-١) بقوله : *"أصل البنت تبقى لسه مكسوفة في بيت جوزها وتتكسف تاكل فلازم الواحد يدلعها ويهتم بيها وياخد باله منها لحد ما تتعود على حياتنا، وبعدين تقعد في الحتة اللي عوزاها".*

أما بالنسبة للأبناء المتزوجين في الأسرة الممتدة، فإن الأبناء الذكور يجلسون بجوار رب الأسرة. ويكون ترتيبهم كالآتي: الابن الأكبر (الأول) على اليمين، والثاني على اليسار، وتجلس كل زوجة بجوار زوجها، يليهم أبناؤهم (الأحفاد)، ثم الحماة، والأبناء غير المتزوجين، وذلك في حالة تناولهم الطعام مجتمعين. أما في حالة جلوس الرجال منفردين، فإن الأبناء الذكور يجلسون بنفس الترتيب ويليهم الأبناء الذكور غير المتزوجين، وتجلس النساء معا. وتكون الحماة في مكان رب الأسرة في الجلوس، وتأتي زوجة الابن الأول على اليمين، وأبناؤها، وزوجة الابن الثاني على اليسار، ثم الإناث غير المتزوجات. أما فيما يخص أسر الطبقة الدنيا فإن الجلوس على المائدة يكون بدون ترتيب باستثناء الأطفال الصغار الذين تحرص الأم على إبقائهم بجوارها.

وتشير الدراسة إلى عدم حدوث تغير في ترتيب الجالسين فيما يخص أسر الطبقة الدنيا والأسرة الممتدة خاصة في حالة تناول الرجال للطعام بمفردهم.

٦- العبارات التي تتلى قبل تناول الطعام:

بعد أن يجلس الجميع ملتفين حول مائدة الطعام وبعد وضع الأطباق أمامهم يقوم كل فرد بتلاوة بعض العبارات التي تشير إلى احترامه للطعام. وفي حالة عدم تلاوتها يوصف الشخص بعدم الأدب من ذلك ما أشار إليه بعض الإخباريين : *"فلان قليل الأدب على الأكل"، "أصل فلان ماحدش علمه الأدب وهو بياكل".*

وأول هذه العبارات التي يجب أن تقال هي "التسمية" أو "البسملة" أي البدء بكلمة (بسم الله) وقد يقال (بسم الله الرحمن الرحيم). وقد أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريات بقولها: *"ده الواحد بيقول قبل ما يعمل أي حاجة بسم الله ما بال الأكل اللي هوه نعمة من عند ربنا وبيه عايشين ده ربنا يزيد الأكل اللي بنسمي عليه".*

ومن ناحية أخرى أشارت بعض حالات الدراسة إلى أن الهدف من التسمية

أن الشيطان يأكل مع الإنسان، لأنه ملازمه في كل تصرفاته، لذا فالتسمية تبعده عن الطعام، وتقول في ذلك الزوجة في الأسرة رقم (ب-٢): *"لازم نسمي قبل الأكل لإن الشيطان بيجي يحضر على الأكل فتقل بركته وينقص بسرعة، ولما تقول باسم الله بيبعد الشيطان عن الأكل".*

والزوجة في الأسرة رقم (ب-٣) : *"أصل الشيطان بيجي مع البني آدم وملازمه حتى في لقمته علشان يلهيه عن ربنا".*

والزوجة في الأسرة (ب-١): *"ده ربنا يزيد من الأكل اللي قبل ما نكله نقول بسم الله يبقى العدد كتير والأكل ربنا مبارك فيه والكل يقوم شبعان".*

وهذا ما أكدته الشريعة، كما جاء في سورة الأنعام في الآية رقم ١١٨، ١١٩ والتي تشير في ظاهرها إلى التسمية:

"فكلوا مما ذكر اسم الله عليه إن كنتم بآياته مؤمنين وما لكم لا تأكلوا مما ذكر اسم الله عليه وقد فصل لكم ما حرم عليكم إلا ما اضطررتم إليه وإن كثيرا ليضلون بأهوائهم بغير علم إن ربك هو أعلم بالمعتدين"

وكذلك الآية (١٢١) والتي تشير في ظاهرها للنهي عن الأكل مما لم يذكر اسم الله عليه :

"ولا تأكلوا مما لم يذكر اسم الله عليه وإنه لفسق"

هذا وقد أوضحت الشواهد الميدانية أن هناك من لا يتمسكون بالتسمية قبل الأكل، وعندما يأكلون لقمة أو اثنتين يتذكرون ذلك ويقولون: "الواحد نسي يقول بسم الله" ثم يرددون التسمية بعد ذلك، وقد يرجع ذلك إما إلى الشعور بالجوع والرغبة السريعة في تناول الطعام: "وقت البطون تتوه العقول". أو قد يرجع ذلك إلى أن التسمية تعد تقليدا جديدا وفقا للمد الديني الذي انتشر في مجتمع البحث.

ويدلنا ذلك على مدى ما يلعبه هذا المد من دور في عمليات التنشئة الاجتماعية في اكتساب الطفل للقيم والمعايير التي تفضلها ثقافة مجتمع البحث (النمط المثالي)، ففي إحدى أسر الدراسة التى تنتمى للطبقة الوسطى، كانت الأسرة تستعد لتناول وجبة العشاء بعد صلاة المغرب وكان رب الأسرة يجلس ومن حوله الأولاد والزوجة، وأمامهم على الطبلية الأطباق المملوءة بالخضروات، والأرز والسلطة الخضراء، ثم بدأ الأب بتشمير ذراعه اليمنى، وقبل أن يمد يده لرغيف الخبز قال بصوت عال "بسم الله الرحمن الرحيم" ورددت الزوجة التسمية من بعده بصوت مسموع، وكذلك الأبناء فيما عدا أحد الأبناء الذي لم يسمعه الأب، وكذلك الآخرون فإذا بالأب ينظر إليه نظرة تدل

على غضب شديد والابن يتجاهل نظرات الأب إليه، وينظر من حوله مرة يمينا ومرة يسارا، وإلى إخوته الجالسين من حوله، ثم يضع يده على أحد أرغفة الخبز الموجودة بجواره، ثم يهم بأن يقطع قطعة منه والأب ما زال ينظر إليه. فإذا بالأب يقول بصوت مرتفع وبغضب شديد: *"إيك يا واد سمعني صوتك في لما تحط حاجة في بقك"*. فاذا بالابن يقول بصوت عال وبسرعة "بسم الله الرحمن الرحيم" ثم يقطع قطعة من الخبز ويضعها في فمه بسرعة، كما لاحظت الباحثة أن الأب أثناء قيامه بتوزيع أنصبة اللحم أعطي لهذا الابن قطعة صغيرة، وعندما اعترض الابن قال الأب "علشان تاني مرة تعرف إن الأكل له احترام".

فمما سبق يتضح أن التنشئة الاجتماعية تلعب دورا في نقل التراث الثقافي للأفراد والتي من خلالها يتعلم الفرد التعاليم والقيم المرتبطة بالطعام وآدابه.

٧- توزيع "المنابات":

يختلف توزيع المنابات أو أنصبة (اللحوم والطيور) وفقا للبعد الطبقي للأسرة ولنمط الأسرة (ممتدة – نووية) وكذلك من يقوم بعملية التوزيع نفسها والكمية المقدمة لكل فرد من أفراد الأسرة. ففي الأسرة النووية يتولى رب الأسرة أو الزوجة توزيع الأنصبة. ويرتبط هذا بالدور الذي تلعبه الزوجة في الأسرة، وبقوتها الاقتصادية خاصة بعد انتشار التعليم وخروجها إلى العمل. ولا يختلف الأمر في حالة الأسرة التي تقوم فيها المرأة بدور العائل بسبب الترمل أو الطلاق، فإنها تتولى أيضا عملية تحديد الأنصبة وتوزيعها على أفراد الأسرة. أما في الأسرة الممتدة فإن (الحمو) كبير العائلة يوزع الأنصبة كجزء من دوره فهو رب الأسرة وكبيرها، ولذا فإنه من العيب تجاهل الكبير وقيام أي فرد آخر بدوره في توزيع الأنصبة. وفي حالة ما إذا توفى "الحمو" تتولى "الحماة" هذا الدور كرمز لتوليها ريادة الأسرة بعد زوجها.

ويتأثر توزيع الأنصبة بين أعضاء الوحدة المعيشية بتصور الأفراد للكمية التي يحتاجها كلا من أفراد الأسرة. وفقا للنوع والسن وحجم المساهمة في العائد الاقتصادي، والترتيب بين الأبناء. ويلعب البعد الطبقي للأسرة دورا بارزا في تحديد هذه الرؤى فكلما انخفض المستوى الاقتصادي للأسرة كلما حظي الذكر الكبير بنصيب أكبر[1].

---

(١) تتفق هذه المعاني مع الدراسة التي أجرتها علياء شكري عن المرأة دراسة لحياتها في العمل والأسرة. لمزيد من التفاصيل انظر:
علياء شكري وآخرون، المرأة في الريف والحضر، دار المعرفة الجامعية، الإسكندرية، ١٩٨٨، ص٣١٩.

وقد يرجع ذلك إلى رؤى الأفراد لدوره في المساهمة الاقتصادية فيحتاج إلى كمية ونوعية أكبر من غيره ممن لا يشارك في هذه المساهمة. ويرجع إلى محاولة الأسرة لاستمالته حتى لا ينفصل عنها فتفقد موردا اقتصاديا تعتمد عليه. وتتجلى هذه النظرة بصورة أكبر في حالة قيام الأم بتولي توزيع الأنصبة(*).

وقد دلت المعايشة الميدانية على أن الأمهات قد لا تهتم بأن تحتفظ بطعام للطفل الصغير، في حين تحرص على الاحتفاظ بجزء من الطعام للذكر البالغ، وهذا ما أكدته الملاحظة من خلال إحدى الزيارات للأسرة رقم (ج-٢) والتى تنتمى للطبقة الدنيا، فكانت الأسرة تتناول طعام الإفطار المكون من طبيخ متبق من وجبة عشاء اليوم السابق ويتكون من كوسة مطبوخة وخبز، حيث كان الجميع يأكلون من حلة أمامهم فيها الطعام، وقد لاحظت الباحثة بعد أن احتفظت الأم بجزء منه في إناء آخر للابن الكبير، وجود طفلين نائمين بجوارها على الأرض تتراوح أعمارهما ما بين أربع وخمس سنوات. وبعد أن انتهى الجميع من تناول الطعام قامت الابنة بوضع الحلة التي كانوا يتناولون منها الطعام فارغة، فإذا بأحد الطفلين يستيقظ من منومه، ويتوجه إلى الحلة لكي يبحث عن طعام بداخلها فإذا بالأم تتوجه إليه بقطعة من الخبز وتحضر الحلة وتضع بها قليلا من الماء وتقدمها للابن لكي يتناول منها الطعام، ثم نظرت للباحثة وقالت لها: "أصله صغير ما يعرفش، واهوه العيش حيشبعه لكن الكبير لازم يأكل كويس علشان يقدر يشتغل وما يخرجش بره".

بل وقد يبلغ حرص الأم على ما يتناوله الابن الأكبر وخاصة إذا كان غائبا عن الطعام وفي عمله فتقوم بإعداد طعام خاص له، وخاصة إذا كان هذا الابن الذكر قد ولد بعد فتيات، أو بعد طول انتظار.

كما تلعب هذه الرؤى دورا في حصول الابن الذكر البالغ على نصيب أكبر من الإناث، ويحظى الابن الذكر غير البالغ أيضا، بنصيب أكبر من الإناث، وخاصة عند أسر الطبقة الدنيا ويتجلى ذلك بصورة واضحة عند توزيع اللحوم أو الطيور، حيث يراعى نوع القطعة من حيث مكانتها بجسم الطائر (الورك، لحم الصدر، ثم الكتف) ويعد الورك أفضل الأجزاء الموجودة من وجهة نظر هذه الطبقة، لاحتوائه على نسبة عالية من الدهون إذ يعتقد أنها مفيدة للأبناء الذكور، أما بالنسبة للإناث فيحصلن على جزء من الصدر أو الكتف أو

(*) وقد أكدت هذه المعاني إحدى الدراسات التي أجريت في بنجلاديش حول العوامل المؤثرة في توزيع الطعام في وحدات المعيشة الريفية. للمزيد انظر :

Alice Stewart Carloni, Sex disparities in the distribution of Food within rural households, Food and nutrition, Vol.7, No.1, 1981, p.7.

الأجنحة، وتتجسد عملية التفاوت في كمية اللحم التي تقدم للذكر في حالة ما إذا كانت الأم تقوم بعملية التوزيع، وهذا ما أشارت إليه أيضا إحدى الدراسات التي أجريت عن التنشئة الاجتماعية في مجتمعين ريفي وبدوي في مدينة الفيوم، إذ أشارت فيها إلى أن العضو البالغ ينال نصيبا أكبر من العضو غير البالغ، ونصيب الأنثى يقل عن نصيب الذكر بالرغم من تفاوت حجم مساهمتها في العائد الاقتصادي للأسرة(١).

وتظهر الدراسة اختلاف هذه الرؤى في حالة ما إذا كان رب الأسرة هو القائم بعملية التوزيع. فإنه إما أن يوزع بالتساوي أو يحرص على عدم إظهار هذه التفرقة بصورة واضحة، وهذا ما أظهرته الملاحظة للأسرة رقم (جـ-١) والتى تنتمى للطبقة الدنيا. فقد كانت الأسرة مجتمعة لتناول طعام العشاء يوم الخميس وهو يوم خصص طهي اللحوم، وبعد أن بدأت الأسرة في تناول الطعام، وبدأ الجميع في تناوله بعده شرع رب الأسرة في توزيع الأنصبة من اللحوم ولم تعرف الباحثة ما هي الكمية التي أعطاها لكل فرد، لأنه كان يضع الحلة تحت الطبلية، والخبز في ملابسه وكان يمسك بالخبز في يده ويضعه بداخل الحلة بدون أن يراه أحد ثم يعطي كل فرد (منابه) وهو عبارة عن نصف رغيف من الخبز (العيش البلدي) وبداخله قطعة اللحم، ويطلب من الأبناء ألا ينظر أحد من الأخوة على مناب الآخر أو يسأله، وإلا سوف يحرم الجميع من تناول الطعام، وكان ينظر إلى الباحثة معللا هذا التصرف بقوله: *"علشان ما حدش يشوف مناب حد افرضي أنا عاوز أدي لكل عيل الحتة اللي هو بيحبها، ومش عايز عيل يقول اشمعنى ده وأنا في نفس الوقت حاديله بس عايز العيال تحب بعضها ومافيش داعي أعمل زعل بينهم علشان لقمة بناكلها كل فين وفين وكمان لازم يرضوا باللي ياكلوه ويعطى لهم".*

أما عن توقيت توزيع أنصبة اللحوم (المنابات) أثناء الطعام، فقد كشفت الدراسة أن هناك تفاوتا طبقيا، ففي بعض أسر الطبقة الدنيا يقدم "المناب" بعد الانتهاء من تناول الطعام، وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (جـ-٢) بقولها: *"أصل العيل من دول يفضل مستني منابه من اللحم علشان كده الواحد يوزع عليهم بعد ما يخلص الأكل، علشان أطمن انهم كلوا وشبعوا، أصل حتة الزفر حتكون صغيرة وما تشبعش حد علشان كده لازم ياكلوه في الأول كويس وبعدين يحلو بحتة اللحمة ويفضل طعمها في بقهم"*

---

(١) نجوى عبدالحميد، دراسة أنثروبولوجية مقارنة لأنماط التنشئة الاجتماعية في مجتمع محلي بدوي ومجتمع محلي ريفي فى مصر، رسالة دكتوراه غير منشورة، كلية البنات، جامعة عين شمس، ١٩٨٦، ص ص١٩٠-١٩٨.

وتختلف عن ذلك بعض شرائح هذه الطبقة حيث يتم توزيع "المنابات" بعد البسملة وقبل البدء في تناول الطعام، وهذا ما أشار إليه أحد الإخباريين بقوله: *"كل واحد ياخد منابه في الأول ياكله وقت ما هو عاوز"*

وتختلف عنهم بعض شرائح الطبقة الوسطى والعليا حيث يتم توزيع المنابات في منتصف الأكل وهذا ما أشارت إليه كلا من الزوجات في الأسر رقم (ب-٣) ورقم (أ-٢)، فبعد أن يتناول الأطفال لقمة أو اثنين يعطى لهم المناب وهذا ما أفادت الزوجة في الأسرة رقم (ب-٣) بقولها : *"بعد العيل من دول ما ياكل لقمة أو اتنين ياخد منابه عشان يكون أكل شوية"*.

ومن التغيرات التي طرأت على بعض شرائح الطبقة العليا، والتي نتجت عن الاتصال بالحضر، ولعبت فيها وسائل الإعلام دورا غير مباشر من خلال مشاهدة الأفلام والمسلسلات التليفزيونية اتجاهها إلى وضع اللحوم أو الطيور في منتصف المائدة ويقوم كل شخص بأخذ منابه بمعرفته دون التدخل من أحد أفراد الأسرة، وإن كانت الزوجة تحرص على التأكد من أن الجميع أخذ ما يخصه من كمية اللحوم ولا يحصل الفرد على أكثر مما يخصه حيث أن الكمية المقدمة تكون بعدد من يتناولون الطعام. وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (أ-١) بقولها: *"أنا باحط المنابات في وسط الطبلية وكل واحد يمد إيده ياخد منابه. وهو عارف إيه اللي بيحبه ما هو خير ربنا كتير ليه الواحد يقتر على العيال، علشان العيال تطلع عينها مليانة وشبعانة وكل واحد يتعلم إنه ما يخدش مناب غيره ويعرف إن له مناب ياخده من غير ما حد يديه له"*.

فمما سبق يتضح أن هناك علاقة بين المستوى الاقتصادي للأسرة، وبين كمية اللحوم، وطريقة توزيعها على أفراد الأسرة. كما أن هناك اختلافا طبقيا بين الشرائح المنتمية للطبقة الواحدة فيما يخص عملية توزيع الأنصبة حيث تلعب رؤى أفراد المجتمع لقيمة الذكورة والأنوثة دورا واضحا، وخاصة في بعض شرائح الطبقة الدنيا التي تعتمد على البالغين من الذكور في اقتصادياتها وذلك بغض النظر عن الاحتياجات البيولوجية للصغار الذين يتطلب نموهم احتياجا خاصا من حيث الطعام بصفة عامة واللحوم بصفة خاصة.

ثانيا: الآداب أثناء الأكل

ويقصد بها الآداب التي يجب أن تقوم على الذوق الجميل أو ما يطلق عليه "الإتيكيت" والتي تلعب فيها التنشئة الاجتماعية دورا بارزا. هذا وقد أظهرت أن بعض هذا الذوق مستمد من السنة النبوية (وتبلور بعد انتشار المد الديني بمجتمع البحث) والبعض الآخر مستمد من خلال الاتصال بالمدينة سواء اتصالا مباشرا

أو غير مباشر من خلال وسائل الإعلام.

ومن هذه الآداب عدم النظر إلى الآخرين أثناء تناول الطعام أو إلى أطباقهم، وأنصبتهم، وطريقة تناول الطعام نفسها، وعملية المضغ، والكلام أثناء الأكل.

وقد دلت الشواهد الميدانية على أن هناك بعض العبارات التي تطلق على من لا يتبع مثل هذه الآداب منها : *"قليل الأدب وهو بياكل"*. *"بياكل ويحف زي الحمار"*. *"بيرمرم على الأكل"*. *"ياكل ويبص ويبحلق"*. *"يخطف الأكل"*. *"قاعد يلوش على الأكل"*.

وقد أشار إلى ذلك أحد الإخباريين بقوله: *"قليل الأدب على الأكل هوه اللي يشدق ويعلق ويحلق"*.

وقد كشفت الدراسة الميدانية أن أفراد مجتمع البحث يحضون أولادهم على الأكل من أمامهم، وعدم النظر في أطباق غيرهم. فقد أشارت بعض الأسر التي تنتمي للطبقة العليا إلى أن عملية الأكل وما يصاحبها من قضم ومضغ ليست بالمنظر الجميل، لكي تسترعي الانتباه، فقد يكون الشخص الجالس أمامه في حالة معاناة بسبب ألم في أسنانه أو لثته فيضطر إلى تحويل لقمته يمينا وشمالا ليتدارك ألمه، ولربما تكون طريقة أكله غريبة ومبعثا للضحك من دون قصد، مما يحرج هذا الشخص، فيتوقف عن تناول الطعام.

ومن رؤى أفراد المجتمع أيضا أن الذوق أو الواجب في تناول الطعام يحتم ضرورة تصغير اللقمة، وتجويد مضغها حتى لا يصاب الأبناء بالارتباك المعوي أو سوء الهضم. ولقد كان لانتشار التعليم دور مهم في مثل هذه التعاليم، والحث عليها. ومما هو جدير بالذكر أن مثل هذه التعاليم والآداب طرأت عليها بعض التغيرات حيث كانت الأسر فيما مضى لا تهتم بعملية مضغ الطعام جيدا. ولقد ساعد على ذلك انتشار الثقافة الحضرية. والمدنية في مجتمع البحث نظرا للاتصال بين مجتمع البحث والمدينة والتعرض لوسائل الإعلام.

وقد أجمع أفراد مجتمع البحث بطبقاته المختلفة على ضرورة الأكل من أمامهم عملا بقول رسول الله ﷺ : "يا بني كل مما يليك"، وهذا ما أشار إليه الغزالي في "إحياء علوم الدين" في حديث "كل مما يليك" متفق عليه من حديث عمر بن أبي سلمة[1].

---

(١) محمد الغزالي، إحياء علوم الدين، مرجع سابق، ص٥.

كما يفضل أبناء مجتمع البحث بطبقاته المختلفة تناول الطعام باليد اليمنى، وقد أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريات بقولها :

"أمال إيه الأكل لازم يكون بالايد اليمين، هوه فيه حد بياكل بإيده الشمال".

وقد أضافت بعض الإخباريات أيضا إلى ذلك قولهن : *"ده الأكل بغير اليمين من الشيطان". "لازم الواحد ياكل بأيده اليمين ربنا يجعلنا من أهل اليمين". "ده الشيطان هوه اللي بياكل بشماله علشان كده ربنا غضبان عليه".*

مما سبق يتضح أن هناك تأثيرا للتعاليم الدينية على المعتقدات الشعبية، حيث يرى بعض أفراد مجتمع البحث أن تناول الطعام باليد اليمنى يعد من التعاليم الدينية التي حث عليها الدين الإسلامي، وهذا ما أكدته بعض الأحاديث النبوية الشريفة. فعن عمر بن أبي سلمة ﷺ قال رسول الله ﷺ "يا غلام سم الله وك بيمينك وكل مما يليك"[1].

كما أشار الغزالي في "إحياء علوم الدين" بأن رسول الله ﷺ كان إذا قدم إليه طعام يبدأ الأكل بالتسمية وباليد اليمنى[2].

وتزيد المعتقدات الشعبية على ذلك في تفسيرها عملية تناول الطعام باليد اليمنى، حيث الاعتقاد بأن الشيطان هو الذي يتناول الطعام باليد اليسرى وهذا ما أشارت إليه إحدى حالات الدراسة والتي تنتمي للطبقة الوسطى: *"بأن ابنتها كانت تستخدم يدها اليسرى في كل شئ تعمله وفي تناولها للطعام، ولكنها كانت تأخذها وتجلس معها بعيدا عن باقي أفراد الأسرة حتى لا يقترب منها الشيطان ومن الذين يأكلون".*

وقد أشارت إلى ذلك بقولها : "طبعا هي بتاكل بأيدها الشمال والشيطان ملازمها، بس أنا بأفضل اسمي، وامسك أيدها اليمين بأيدي علشان أبعد الشيطان اللي معاها".

وعلى الرغم مما تقدم فقد دلت الملاحظة على أن استخدام بعض أصابع اليد اليسرى مع اليد اليمنى عند تقطيع الخبز أو عند تناول بعض الأطعمة (كالطيور أو اللحوم أو الأسماك) لا يعد شيئا لافتا للنظر أو الخوف من

---

(١) حديث من صحيح البخاري من القاموس الإسلامي لأحمد عطية الله، مكتبة النهضة المصرية، المجلد الرابع، ١٩٧٦، ص٥١٠.
(٢) الغزالي، مرجع سابق، ص٦.

الشيطان.

وعن الأدوات المستخدمة في تناول الطعام أشار بعض أفراد مجتمع البحث إلى أن استخدام الأصابع في تناول الطعام يعد مناسباً لبعض أنـــواع الأطعمـــة، كالخضروات المطهوة والفول المدمس، والجبـــن بأنواعـــه، والبيـــض المقلـــي والطعمية والعسل، وكذلك اللحوم بأنواعها كما سبقت الإشارة. (انظر الصـــورة رقم ٦٨).



صـــورة رقم (٦٨) طريقة تناول اللحوم واستخدام أصابع اليد اليمنى الإبهام وإصبعين (السبابة والوسطى).

وتشير الدراسة إلى أن استخدام اليد في تناول الطعام من العـــادات التـــي لازمها الاستمرار. فقد جاءت أقوال الإخباريين من كبار السن لتوضيح ذلـــك: *"كل الناس بتاكل بإيدها"، "هوه فيه أحسن من اللي خلقه ربنا"، "دي أنظف حاجـة الواحد ممكن ياكل بيها"، "ده الأكل بالإيد بركة"، "أمال بتوع اليومين دول يقولوا*

عيب الأكل بالأيد"، "أصلهم عايزين ياكلوا بالشوكة والسكينة زي بتوع مصر"، "هوه احنا أحسن من الرسول كان بياكل بإيده".

ولعل هذا جاء متوافقا مع بعض الأحاديث التي تشير إلى أن تناول الطعام بأصابع اليد من فعل الرسول ﷺ وهذا ما أشار إليه الإمام الغزالي في "إحياء علوم الدين" من خلال بعض الأحاديث. منها حديث الأكل بثلاث أصابع من السنة أخرجه مسلم من حديث كعب بن مالك كان النبي ﷺ يأكل بثلاثة أصابع وروى ابن الجوزي من العلل من حديث ابن عباس موقوفا "كل بثلاث أصابع فإنه من السنة"[1].

ولقد أجمع الإخباريون على أن كثيرا من الأطعمة كانت تؤكل باليد، وكان استخدام الملعقة يقتصر على طبقة دون الأخرى، فقد كان "كبارات البلد" والمتعلمون فقط هم الذين يستخدمون الملعقة. وكان بعض الناس يحملونها في جيوبهم كنوع من التباهي خاصة إذا اضطروا لتناول طعام خارج المنزل. وقد أشار بعض الإخباريين إلى أن الملعقة كانت تصنع من الخشب وكانوا يحصلون عليها من خارج مجتمع البحث (من القرى المجاورة) أو من أسواق المدينة ثم ظهرت المصنوعة من المعدن في المحلات المخصصة لبيعها في المدينة. ولقد ساعد على انتشارها في مجتمع البحث انتشار التعليم والاتصال بالمدينة حيث يعمل العديد من الشباب بالوظائف المختلفة. فكان ذلك كله دافعا إلى الاتجاه لتناول الطعام باستخدام الملعقة بدلا من اليد، ومع انتشار التعليم وازدياد الاتصال بالمدينة اتجه الكثير من أفراد مجتمع البحث إلى تناول الطعام بالملعقة، ولم تعد تقتصر على طبقة بعينها. وعلى الرغم من ذلك فإن البعض من أفراد الطبقة الدنيا لا يقدمون ملاعق بعدد الأفراد حيث توجد ملعقتين أو ثلاثة فقط لدى الأسرة، وإذا زاد العدد عن ذلك فيلجأ باقي أفراد الأسرة إلى استخدام اليد.

وقد دلت الشواهد الميدانية على أنه كان لانتشار وسائل الإعلام وخاصة التليفزيون دور بارز في اتجاه الكثير من أبناء مجتمع البحث وخاصة من الطبقة العليا، وعلى وجه الخصوص الجيل الجديد من المتعلمين، إلى استخدام الملاعق والشوك والسكاكين أحيانا في تناول الطعام بصورة شبه دائمة، بعد أن كان أفراد هذه الطبقة يحفظونها ولا يستخدمونها إلا في حالة وجود ضيوف من المدن. وقد أشارت إحدى الفتيات من أبناء الأسرة رقم (أ-٢) إلى ذلك بقولها : *"الواحد*

---

(١) الغزالي، مرجع سابق، ص٢٣.

بيشوف المسلسلات في التليفزيون وهما بيعيبوا على الأكل بالإيد، ويقولوا على اللي بياكل بإيده إنه فلاح طب احنا اتنجرنا واتجوزنا كمان من بره البلد، لازم بقى نتعلم ونتمدن زي بتوع مصر مش حنفضل طول عمرنا فلاحين".

وتشير الدراسة إلى أنه على الرغم من أن أسر الطبقة الوسطى يقتنون الشوك إلا أنهم لا يفضلون الأكل بها ويشير الإخباريون إلى أنها لم تكن تستخدم فيما مضى. أما الآن فقد عرفها أفراد مجتمع البحث، ويقتصر استخدامها بالنسبة لهذه الطبقة على وجود ضيوف أو على الولائم التي تقيمها الأسرة في المناسبات الخاصة كالميلاد أو الزوج وغيرها من المناسبات المختلفة.

وقد كشفت الدراسة أن جهاز العروس يحتوي على طقم من الملاعق، والشوك، والسكاكين التي يتم شراؤه من أسواق المدينة. وعلى الرغم من وجود السكاكين في جهاز العروس إلا أن معظم الفتيات من أبناء الجيل الجديد من المقبلات على الزواج يرين أن السكاكين لا تستخدم كثيرا وأن الشوك أكثر استخداما حيث أن عددا كبيرا من أفراد مجتمع البحث لا يعرفون كيفية استخدام السكين في تناول الطعام.

وعلى الرغم من التغيرات التي صاحبت ظهور هذه الأدوات واستخدامها إلا أنه نتيجة لزحف التيارات الدينية على المجتمع المصري ككل وعلى مجتمع الدراسة بخاصة، بدأت بعض الأفكار الدينية بين الكثير من أسر الطبقة الوسطى والتي ترى أن تناول الطعام باليد أكثر بركة من استخدام الأدوات وإنهم بذلك يتشبهون بالرسول ﷺ في تناولهم للطعام، وأن الملاعق والشوك بدعة وكل بدعة ضلالة وكل ضلالة في النار وهذا ما أشار إليه كلا من الابن في الأسرة رقم (ب-٢) والزوجة في الأسرة رقم (ب-١) والابنة والابن في الأسر رقم (ب-٣) إلى جانب بعض أقوال الإخباريين التي تؤكد هذه المعاني ونذكر منها على سبيل المثال : *"هوه الرسول كان بياكل بملعقة أو شوكة"، "دي كلها بدع أكل الشوكة"، "إيد الواحد نظيفة والواحد بيكون براحته"، "أمال احنا بنغسل إيدينا ليه قبل الأكل علشان تبقى نظيفة واحنا بناكل بيها".*

ثالثا : آداب بعد الأكل

هناك بعض الآداب التي يستوجب مراعاتها بعد الانتهاء من تناول الطعام، وأهمها الحمد لله، ولعق الأصابع وغسل اليدين. فقد كشفت الدراسة الميدانية أن أفراد مجتمع البحث من الطبقة العليا وبعض أفراد الطبقة الوسطى يرددون

"الحمد لله رب العالمين" بعد انتهائهم من تناول الطعام. في حين يضيف البعض من الطبقة الدنيا تقبيل اليد على الوجهين ثم يقولون "الحمد لله". ويحرص الآباء دون الأبناء على فعل هذا، وهذا ما لاحظته الباحثة من خلال إحدى الزيارات الميدانية للأسرة رقم (ب-٤) التى تنتمى للطبقة الوسطى، فقد كان يجلس جميع أفراد الأسرة لتناول وجبة العشاء، ولاحظت الباحثة أنه بعد أن انتهى رب الأسرة من تناوله لطعامه قام بإزاحة الطبق الذي كان يتناول فيه الطعام من أمامه قليلا، وأمسك بكوب ماء وقام بشرب رشفة واحدة منه ثم قال بصوت مرتفع "الحمد لله". وبعده انتهت الزوجة من تناولها للطعام وقالت بصوت مسموع "الحمد لله رب العالمين". ثم جلس الأب ينظر إلى باقي الأبناء ويتكلم مع الباحثة، وبعد برهة قليلة هم أحد الأبناء بالقيام فإذا بالأب ينظر له ويقول له "إجلس وكمل أكلك" فقال الابن "خلاص كلت" فقال له الأب "أمال ما قلتش ليه الحمد لله" فإذا بالابن يقف ويقول وهو واقف "معلش ما خدتش بالي" ثم نظر الأب إلى باقي الجالسين على المائدة (الطبلية) وقال "أمال ساعة الأكل ما بتنسوش له إياك حد بعد كده يقوم وما يقلش الحمد لله لازم نعرف إنه فيه احترام للنعمة علشان ربنا يدومها علينا".

وفي نفس الوقت أظهرت الدراسة أن هناك البعض الآخر من أفراد مجتمع البحث، وخاصة من أبناء الطبقة الدنيا قد يتناسون ذكر الحمد لله في الوجبات المختلفة، ولكنهم عند تناولهم لوجبة دسمة تحتوي على بعض الأنواع من الأطعمة المحببة إليهم (وخاصة يوم تناولهم اللحوم) يرددون في هذه الحالة "الحمد لله". بل قد يزيد البعض الآخر "اللهم زدها نعمة واحفظها من الزوال". كما قد يصاحب ذلك بعض الحركات التي يقومون بها باليد مثل ضرب البطن باليد للتدليل على الشبع وامتلاء المعدة.

ولعل حرص أفراد مجتمع البحث على ترديد الحمد لله بعد الانتهاء من تناول الطعام جاء مطابقا لما حثت عليه تعاليم الدين الإسلامي وأثر عن الرسول ﷺ.

ومن الآداب الأخرى لما بعد الطعام لعق الأصابع. وقد أظهرت الدراسة الميدانية وجود اتجاهات متضاربة بين أبناء المجتمع فيما يخص ذلك، حيث يرى بعض أبناء الطبقة العليا والوسطى خاصة من الشباب والمتعلمين، أنها تعد من العادات غير المستحبة وإنها تدل على تصرف غير حضاري في حين يفضل الكثيرون من أفراد الطبقة الوسطى من كبار السن ويتفق معهم البيض من

شرائح العليا وأفراد الطبقة الدنيا على أن لعق الأصابع "يحل البركـة" بالطعـام وهذا ما أشارت إليه الحماة في الأسرة رقم (ب-١) بقولها: *"لما الواحد يلحـس صوابعه ربنا يحط البركة في الأكل، هوه الواحد عارف البركة فـي أي لقمـة يمكن يكونوا في الشوية اللي في الصوابع"*.

وتفيد الدراسة أيضا أن هناك اعتقادا من جانب البعض بأن لعق الأصـابع يمنع الكثير من الأمراض التي قد تحدث نتيجة لغضـب الله سـبحانه وتعـالى. فلحس الأصابع دليل على الرضا والقناعة بما هو موجود، وعدم لحسـها دليـل على عدم الرضا. وقد أضاف البعض من أفراد الطبقة العليا أن لحس الأصـابع دليل على الشبع وعلى استطعام الطعام، كما أنها تعتبر نظافة للأصابع، خاصـة وأن تناول الطعام كان يتم بواسطة بأصابع اليد الثلاثة. وقد أشار إلى ذلك أحـد الإخباريين بقوله: *"أمال إيه لازم الواحد منا يلحس صوابعه ويحـس باسـتطعام الأكل وحلاوته في بق الواحد"*.

مما سبق يتضح أن لعق الأصابع يعد من العادات التي لازمها الاسـتمرار وأنها تتم بطريقة لا شعورية خاصة بعد استخدام أصابع اليد في تناول الطعـام، وهذا ما أكدته الملاحظة من خلال إحدى زيارات الباحثة للأسرة رقـم (ب-٣) بعد أن انتهى رب الأسرة من تناوله لقطعة من الدجاج قام بلعق أصـابع يـده، وكان يصاحبه إصدار صوت من الفم وكان يردد أثناء قيامه بذلك : *"حلوى قوي كل نعمة ربنا حلوة"*

وقد أشار رب الأسرة معللا ذلك بأن حلاوة الأكل وشبع البني آدم تبـان من لحس أصابعه، وقد أضافت إحدى بناته بأن لعق الأصابع له أسـاس دينـي ولابد للإنسان أن يحافظ على دينه، ويعمل على زيادة إيمانـه. وذكـرت بـأن رسول الله ﷺ كان بعد أن ينتهي من تناوله للطعام يلعق أصابع يده اليمنى وقـد أكدت هذه المعاني الأسرة رقم (ب-١) والأسرة رقم (أ-٢).

ولعل هذه التفسيرات لأفراد مجتمع البحث تتفق مع ما جاء في العديد مـن الدراسات التي تناولت آداب المائدة، والتعاليم الدينية المرتبطة بها ففـي كتـاب "إحياء علوم الدين" للغزالي إشارة إلى ما يستحب بعد الطعام حيث إن رسول الله ﷺ كان يمسك قبل الشبع ويلعق أصابعه ثم يمسح بالمنديل ثم يغسـلها ويلتقـط

فتات الطعام[1].

وفي حديث أخرجه مسلم من حديث أنس وجابر قال "إذا وقعت لقمة أحدكم فليأخذها فليمط ما كان بها من أذى ولا يدعها للشيطان ولا يمسح يده بالمنديل حتى يلعق أصابعه فإنه لا يدري في أي طعامه بركه"[2].

وفي نهاية هذا الجزء سوف نشير إلى التزام كثير من أبناء مجتمع البحث بالصمت أثناء تناول الطعام حرصا على الاستمتاع بتناول الطعام. وهذا ما أكده بعض الإخباريين في حالات الدراسة بالأقوال الآتية : *"ما فيش حد بيتكلم على الأكل". "مافيش حاجة تشغل الواحد وهو بياكل". "ماحدش بيتكلم وهوه بيأكل". "الكلام يخلي الواحد ينشغل عن نعمة ربنا". "الواحد طول اليوم بيتكلم حنيجي على اللقمة اللي بناكلها وكمان نتكلم". "احترام اللقمة واجب مافيش كلام ولا غيره".*

وعلى الرغم من ذلك فقد كشفت الدراسة أن هذا لا يمنع من وجود بعض الأحاديث القصيرة التي تدور حول العمل والأولاد ولكن بصورة سريعة.

أما مدة تناول الطعام فتبلغ نحو ثلث الساعة وأحيانا تصل إلى نصف الساعة وتفضل الأسرة بعد الانتهاء من الطعام القيام عن المائدة ثم يتم غسل اليدين. وتشير الدراسة إلى أن عادة غسل اليدين تختلف بعد الانتهاء من تناول الطعام عن بدايته، ففي البداية قد تكتفي الأسر بغسل الكفين وقد لا يلعب الصابون دورا هاما في عملية الغسل. أما في نهايته فيعد غسل الفم والأسنان مستحبا باستخدام الصابون، ويلعب البعد الطبقي دورا هاما في عملية غسل اليدين وكذلك طريقة استخدام الصابون. ففي الطبقة العليا وبعض أفراد الطبقة الوسطى يستخدمون الصابون والماء لغسل اليدين والفم. ويكتفي من أفراد الطبقة الوسطى بجعل الصابون في الكف اليسرى ويتم غسل الأصابع الثلاث من اليد اليمنى أولا ويضرب بأصابعه على الصابون فيمسح به شفتيه، ثم غسل الفم بالأصابع، ويدلك الأسنان والفم ثم غسل اليد والفم. هذا ويختلف الأمر بالنسبة لبعض أفراد الطبقة الدنيا بأنهم قد يكتفون بالماء فقط لغسل اليدين والفم. ويستخدم البعض الآخر الصابون السائل والذي يستخدم في عملية غسل الأواني بعد تخفيفه بالماء، ولعل ذلك يرجع إلى الوضع الاقتصادي لهذه الطبقة.

---

(١) محمد الغزالي، مرجع سابق، ص٧.
(٢) المرجع السابق، ص٧.

وفي نهاية هذا الفصل نستطيع القول أن التغير الواضح في الإطار الثقافي العام، ثم التغيير بصفة خاصة في حجم الأسرة وأسلوب معيشتها، وفي إيكولوجية المسكن وبنائه وتأثيثه إلخ أحدث تغيرات جذرية في آداب المائدة وليس في تناول الطعام وأصنافه فحسب فالأسرة الصغيرة لم تعد بالضرورة تتناول طعامها على مراحل تبدأ بالرجال ثم النساء. ولكنها اليوم تتناول طعامها دفعة واحدة تجلس إلى المائدة معا وفي وقت واحد، الأمر الذي ساعد الآباء على تعليم الأبناء أحد القيم التي تعمل الأسرة على تلقينها لأبنائها منذ الصغر، وهي قيمة احترام الطعام والتي لعبت التنشئة الاجتماعية دورا في استمرارها والحفاظ عليها.

الفصل التاسع

العادات الغذائية بين النمط المثالي والنمط الواقعي

مقدمة

تشير الدراسات الغذائية إلى أن علم التغذية يرشدنا إلى ضرورة تناول الطعام الشامل لكل الضروريات الغذائية، والذي يجب أن يحتوي على كل العناصر التي تحفظ الصحة، وتنتج الطاقة اللازمة للجسم، وينشط الأعضاء المختلفة لتقوم بوظائفها وتساعد الجسم على النمو. كما يدلنا علم التغذية على القيمة الغذائية لكل نوع من أنواع الغذاء المختلفة ليمكن اختيار الأطعمة التي تناسب كافة الأفراد منذ طفولتهم وحتى شيخوختهم، بما فيهم المرضى والحوامل والمرضع بما يتناسب مع المجهود والبيئة(١).

وتفيد الأبحاث التي أجراها معهد التغذية بأن من أهم أسباب حدوث أمراض سوء التغذية في الأسرة المصرية عدم كفاءة الغذاء من حيث الكم والكيف مما ينتج عنه الإصابة بسوء التغذية (٢).

وقد أظهرت المسوحات الخاصة بأمراض سوء التغذية في مصر أن هناك ارتفاعًا ملحوظًا يصل إلى حوالي ٧٠% لأمراض سوء التغذية في المجتمع المصري بصفة عامة (٣).

وعلى هذا فإن التغذية أمر هام يمس حياة الفرد، وبالتالي كان من الضروري معرفة الدور الذي تقوم به التغذية اليومية للفرد في مراحل حياته المختلفة تبعاً للعمر والجنس ونوع العمل. بل إن الفرد يتأثر بالتغذية منذ بدء تكوينه أي وهو جنين في بطن أمه، ويستمر تأثره بها بعد ذلك في أثناء نموه. وحتى بعد اكتمال نمو الجسم نجد أن التغذية تلعب دورا هامًا في احتفاظ الفرد بسلامة جسمه وقدرته على العمل والإنتاج.

---

(١) منى خليل عبد القادر، مشاكل التغذية في الدول النامية، كلية الاقتصاد المنزلي، جامعة حلوان، ١٩٨٩، ص ١٥.

(٢)دليل الغذاء الصحي، للأسرة المصرية، معهد التغذية، ط (٢)، ١٩٩٦، صص ٣، ٤.

(٣) Arab Republic of Egypt, National Nutrition. Survey Office of Nutrition Development, Bureau, Agency for International Development ١٩٧٨.

ومن هذا المنطلق فقد رأت الباحثة ضرورة التعرف على مكونات الطعام الذي يتناوله الفرد في مجتمع البحث، والتغيرات التي طرأت على هذا الطعام من واقع الشواهد الميدانية، ومدى اقترابه من الاحتياجات الضرورية من العناصر الغذائية وفقاً لقواعد التغذية السليمة حسب المستويات الصحية العالمية.

لذا فإن هذا الفصل سوف يتناول بعض الموضوعات المرتبطة بسوء التغذية والتي كشفت عنها الشواهد الميدانية، وهذه الموضوعات هي: أطعمة الوجبات (مكوناتها، كميتها، طرق طهوها) المشروبات والمكيفات، تغذية الفئات المختلفة من ذوي الاحتياجات الخاصة، (تغذية الحامل، المرضع، الأطفال، المراهقين، المسنين، المرضى) ويمكن أن نبين ذلك على النحو التالي:

أولا: أطعمة الوجبات

وذلك من حيث مكوناتها، كميتها، طرق طهيها ومدى اقترابها أو بعدها عن النمط الغذائي الصحي للطعام والذي ينبغي أن يتناوله الفرد وفقا للمقننات الغذائية الصحية.

١- مكونات الوجبات الغذائية :

تشير الدراسات والتوصيات الغذائية إلى أن الغذاء الصحي الذي يقي الإنسان من الإصابة بالأمراض المزمنة له مواصفات محددة. إذ يجب أن يحتوي الغذاء في كل وجبة على غذاء واحد من كل مجموعة من المجموعات الأساسية للطعام وبالكميات الموصي بها، وذلك لضمان حصول الإنسان على الاحتياجات اليومية من العناصر الغذائية. وهذه المجموعات هي :

١- **المجموعة الأولى (أطعمة الطاقة)**: وتتمثل في: الدهون والكربوهيدرات وهي لازمة لتزود الإنسان بالقدرة على العمل، ومصادرها الأرز، الحبوب، الخبز، الزبد، الزيوت.

٢- **المجموعة الثانية (أطعمة البناء)**: وتتمثل في البروتينات الحيوانية والنباتية وهي لازمة للنمو والإبقاء على سلامة أنسجة الجسم، ومصادرها اللحوم، الدجاج، السمك، البيض والبقول إلخ.

٣- **المجموعة الثالثة (أطعمة الوقاية)**: وتتمثل في الفيتامينات والأملاح المعدنية وهي ضرورية للوقاية من الأمراض وزيادة مقاومة الجسم ونشاطه،

ومصادرها الخضروات بأنواعها والفاكهة [١].

وبهذا التكوين نضمن الحصول على وجبة كاملة ولكن لا يكفي وجود جميع المواد الغذائية للوجبة، بل يجب أن تتوفر هذه المواد وبالكميات المناسبة للأشخاص حسب السن والجنس، والمجهود. ويمكن أن نبين ذلك من خلال المقننات الغذائية اليومية طبقا لتوصيات منظمة الصحة العالمية.

ولكن الدراسة الميدانية أظهرت مدى اختلاف نوعية الأطعمة التي يتم تناولها في الوجبات المختلفة في الواقع فعلاً، ويصل الاختلاف إلى حد يصعب معه وجود نمط ثابت محدد يمكن الإشارة إليه باعتباره النمط السائد في المجتمع. إذ يرتبط هذا الاختلاف بمحكات متعددة منها الأوضاع الطبقية والاقتصادية للأسرة، إلى عملها خارج أو داخل المنزل، كما يختلف أيضا تبعا لاحتواء الوجبة على اللحوم أو الطيور أو عدم احتوائها عليها. ويمكن تبين مكونات الوجبات ومدى احتوائها على العناصر الغذائية واختلافها بين الطبقات المختلفة من خلال جدول وجبات الطعام (انظر جدول رقم ٦) في مجتمع البحث على النحو التالي :

ومن استعراض الجدول التالي يتضح لنا ما يلي :

- تشير الدراسة إلى أن أفراد مجتمع البحث باختلاف إنتمائتهم الطبقية يتناولون وجبة مكونة من الفول المدمس أو الطعمية مع الخبز، والتي تعد من المصادر الجيدة لنمط غذائي متكامل، لاحتوائها على العديد من المغذيات والتي تعتبر مصدراً جيدًا للعناصر اللازمة للجسم[٢]. إلا أن الاختلاف قد يكمن في الكمية التي يتم تناولها وهو ما سوف نشير إليه لاحقًا.

- هناك افتقار في وجبة الإفطار إلى الأطعمة التي تحتوي على الكالسيوم المتمثل في فيتامين أ، رينتول والذي يوجد في منتجات الألبان وخاصة بالنسبة لأسر الطبقة الدنيا وبعض شرائح الطبقة الوسطى. ومن أمثلة ذلك أن هناك عدم اهتمام بتناول الجبن والألبان اللذين يتميزان بقيمة عالية وبالمحتوى الغني بالكالسيوم والبروتين ومركبات فيتامين أ، ب. أما البيض فعلى الرغم من أن الآراء الطبية الحديثة تشير إلى ضرورة التحفظ في تناوله بالنسبة للكبار (مرتان في الأسبوع) إلا أنه يعد ضرورة بالنسبة للأطفال. وتظهر الدراسة أن

(١) دليل الغذاء الصحي، مرجع سابق، ص ص ٦، ٧.
(٢) دليل الغذاء الصحي، مرجع سابق، ص ٩١.

جـدول رقم (٦)

الوجبة / الطبقة	الإفطار	الغداء: رئيسية(*) – الأطعمة مع اللحوم	الغداء: رئيسية(*) – الأطعمة بلا لحوم	الغداء: ثانوية	العشاء: رئيسية – الأطعمة مع اللحوم	العشاء: رئيسية – الأطعمة مع الطيور	العشاء: رئيسية – الأطعمة بلا لحوم	العشاء: ثانوية
العليا	الفول أو الطعمية (أو هما معًا) مع السلطة والخبز والشاي أو الفول أو الطعمية مع قطعة جبن قريش أو (مش) مع الخبز والشاي	خضروات مطهوة مع اللحوم الحمراء أو البيضاء أو الأسماك مع الأرز أو المكرونة أو المحاشي بأنواعها والسلطة والخبز والشاي	الفول أو الطعمية أو الكشري أو الباذنجان مع السلطة والخبز والشاي أو الخضروات المطهية مع الخبز أو المحاشي بأنواعها	البطاطس المقلي مع الخبز والسلطة والشاي أو الباذنجان المقلي والمخلل والخبز والشاي	الفتة والخضروات المطهوة والسلطة والمخلل والشاي أو الكسكسي واللحم المسلوق والبقول الجافة والسلطة والخبز	الدجاج مع المحاشي أو الأرز والخضروات المطهوة ، السلطة والمخلل والخبز والشاي	الخضروات المطهوة مع الأرز والسلطة والخبز أو المحشي (الكرنب .. الخ من الأنواع الأخرى الخضروات المطهوة السلطة والخبز والشاي	الجبن القريش أو البيض أحيانًا أو أنواع الجبن المختلفة أو اللانشون أو البسطرمة أو الحلاوة الطحينة والخبز والشاي
الوسطى	الفول أو الطعمية مع الخبز والشاي أو الجبن القريش أو القديم (المش) مع الخضروات الطازجة والخبز والشاي	اللحوم الحمراء أو البيضاء أو الأسماك مع الخضروات المطهوة أو المحشي أو الأرز مع الخبز والسلطة أحيانا والشاي	الباذنجان المخدع أو الكشري مع الخبز أو العدس مع الأرز الشكشوكة مع الخبز البصارة مع الخبز والشاي	الباذنجان المقلي مع الخبز والشاي ، أو الأرز المطبوخ مع السلطة والخبز والشاي	الفتة والخضروات المطهوة والسلطة والمخلل أو اللحم المسلوق والمحاشي والخضروات المطهوة والسلطة الخضراء والخبز والشاي	الدجاج مع المحشي أو مع الخضروات المطهوة والسلطة والخبز والشاي	البقول الجافة (اللوبيا والفاصوليا) مع الأرز والسلطة والخبز أو المكرونة أو الأرز مع السلطة والخبز والشاي	نفس المكونات في الطبقة العليا
الدنيا	الفول النابت مع الخبز والشاي أو الأطعمة المتبقية من وجبة اليوم السابق في العشاء وهي (الطبيخ البايت)	لا توجد وجبة رئيسية	لا توجد	قطعة جبن قديم مع الخبز والشاي أو الجمع بين وجبة الإفطار والغذاء وتناول الطعام المتبقي من اليوم السابق	اللحم المسلوق ، والخضروات المطهوة ، السلطة ، الخبز والشاي أو استبدال اللحم بساقط الذبائح أو بعض الأجزاء الأخرى أو بدائل اللحوم ، كالعدس ، الفول ، البيض (أحيانا) مع الخبز والشاي	الدواجن تطهى مرة كل ١٥ يوم تقريبا ، تقدم بدائل عن الطيور الكبد والقوانص المطهوة بالبصل والطماطم والثوم مع الأرز أو الخبز في كثير من الأحيان والشاي	البقول الجافة (اللوبيا ، الفاصوليا) مع الأرز أو الخبز أو إضافة بعض الأنواع من الخضروات على البقول كالعدس على الكوسة وعلى البامية أو على الرجلة وتؤكل جميعها بالخبز	

* الوجبة الرئيسية هي الوجبة التي يجتمع فيها أفراد الأسرة حول مائدة الطعام .

تناوله في مجتمع البحث للكبار والصغار محدود حيث يطهى في أيام الأجازات بالنسبة للطبقة العليا.

- ومن العادات التي صاحبت خروج المرأة إلى العمل والمرتبطة بوجبة الإفطار هي تناول وجبة خفيفة أو الاعتماد في فترة الصباح على بعض الأطعمة ذات القيمة الغذائية الضعيفة كالبسكويت أو العيش الفينو أو البقسماط أو عدم تناولها كلية لدى البعض الآخر. وتشير الدراسات الغذائية إلى أن معنى ذلك هو حذف ثلث مقنن اليوم من الطعام أو إنقاص عدد السعرات الحرارية اللازمة للفرد، بالإضافة إلى أن فترة الصباح فترة عمل طويلة وتحتاج إلى غذاء معتدل. كما أن اعتماد الأطفال أو الأمهات العاملات على تناول وجبة سريعة كالساندوتشات الصغيرة أو كميات محدودة تمد الجسم بالسعرات الحرارية اللازمة للطاقة ولسد الجوع، ولكنها تفتقر إلى باقي الفيتامينات الضرورية مما يجعلها في كثير من الأحيان أكلات ضعيفة القيمة الغذائية[1].

- يقتصر الطعام الذي يحتوي على بروتينات حيوانية في الوجبة الرئيسية على يوم أو اثنين في الأسبوع، وذلك بالنسبة للطبقة العليا وبعض شرائح الوسطى، ويزداد الأمر ليصل إلى مرة كل أسبوع أو أكثر من أسبوع لدى الطبقة الدنيا. وهذا بدوره يؤدي إلى الإصابة بسوء التغذية حيث أن اللحم مصدر ممتاز للحديد والبروتين ومركبات فيتامين أ، ب اللازمة لتجديد خلايا الدم وبروتين البلازما. هذا وتشير التوصيات الغذائية إلى أنه يجب على الفرد أن يتناول قطعة متوسطة من اللحم لا يقل عن ١٠٠ جرام وبالنسبة للدجاج لا تقل عن ربع دجاجة [2].

بمقارنة ذلك مع ما يتناوله الفرد في مجتمع الدراسة نجد أنه لا يتم بصورة يومية، كما أن الكمية تقل عن ذلك وخاصة كلما زاد حجم الأسرة، وهو ما سوف نشير إليه في الفقرات التالية:

- أن الأطعمة التي تقدم في وجبة الغذاء أو العشاء بصفة أساسية تحتوي على كميات كبيرة من النشويات مع قليل من الخضراوت المطهوة والخبز بكثرة، وهي بذلك تحتوي على قدر من العناصر الغذائية يقل عن ما يحتاجه الفرد العادي إذ يوصينا العلم بضرورة احتواء الوجبة على أطعمة الطاقة والبناء والوقاية.

- اتجاه بعض أسر الطبقة العليا والوسطى إلى طهي بعض الآكلات غير المكلفة

---

(١)عصمت السيد رشدي، التربية الغذائية،الهيئة العامة للكتب والأجهزة العلمية،١٩٧١، ص٣٩.

(٢) دليل الغذاء الصحي، مرجع سابق، ص ٩٠.

اقتصادياً، ولكنها تكون دسمة ومشبعة، وذلك بمعدل يوم أو اثنين في الأسبوع من منطلق التغيير والتنوع كالباذنجان، العدس، الكشري، وهي بذلك تكون قليلة القيمة الغذائية.

– خلو الكثير من الوجبات اليومية ولفترة طويلة –أكثر من أسبوع– من الألبان والفاكهة.

– يعد الخبز من الأطعمة الملازمة لجميع الوجبات. وقد أظهرت المعايشة الميدانية أن كمية الخبز المقدمة مع الطعام تعد كبيرة بالنسبة لكمية الأطعمة ذاتها. فالناس –وخاصة محدودي الدخل– يعدونه الوسيلة التي تسد الجوع وتؤدي إلى الشبع مع التقليل من كمية الأطعمة التي تؤكل به (الغموس). وهي بذلك تكون أكبر في محتواها من أطعمة الطاقة والتي تؤدي بدورها إلى الأمراض التي تنتج عن السمنة من كثرة تناول النشويات وعدم الحصول على الطعام الصحي المفيد.

٢– كمية الأطعمة:

ولاستكمال الصورة عن الأطعمة التي يتم تناولها في مجتمع البحث حاولت الدراسة التعرف على كميات الأطعمة التي يتناولها الأفراد انطلاقاً من محاولة الوقوف على الواقع الفعلي لما يتناوله الفرد ومدى قربها أو بعدها عن العناصر الغذائية الضرورية والتي يتحدد من خلالها مدى الإصابة بسوء ونقص التغذية. وحيث أن عقد مثل هذه المقارنات يتطلب ضرورة وضع هذه الكميات في صورة نسب وأرقام حتى تكون المقارنة علمية ومنضبطة، ولما كان هذا ليس هو هدف البحث علاوة على أن موضوع الطعام من الموضوعات الصعبة الدراسة لما له من جوانب ثقافية تتمثل في الخوف من الحسد والرغبة في إظهار الكثرة أو المبالغة في إظهار القلة، (يعتبر الأكل في نظر أبناء المجتمع المصري من العورات الواجب إخفاؤها وعدم إطلاع الغريب عليها).

وهذا ما توضحه أقوال الإخباريين: *"الواحد ما يحبش حد يشوفه وهو بيأكل علشان ما يقولوش دول بياكلوا كتير ويكونوا هما بياكلوا أقل مننا أم العيال نفسها تتسد عن الأكل". "الأكل هوه الحاجة اللي دائما منظورة". "ده احنا الغلابة لو دخل علينا حد وكنا في اليوم ده طابخين زفر، ام يقول عاملين غلابة ومش لاقين يأكلوا أهم بيأكلوا أحسن مننا".*

ومن هذا المنطلق اعتمدت الباحثة على الملاحظة الميدانية ومعايشة أفراد مجتمع البحث لإجراء تقديرات لكمية الطعام التي يتناولها الفرد في الأسرة في

وجبة الطعام.

ومن الجدير بالذكر أن الملاحظة الميدانية قد أظهرت قلة الكمية المقدمة من الطعام إلى أفراد الأسرة بصفة عامة. ويمكن أن نبين ذلك على النحو التالي:

- اللحوم : تقوم الأسرة النووية(*) بطهي نصف كيلو من اللحم أسبوعيًا، وترتفع هذه الكمية إلى كيلو كلما زاد عدد الأفراد وإلى كيلو ونصف أو اثنين في حالة الأسرة الممتدة ووفقا للمستوى الطبقي للأسرة. كما قد تلجأ بعض شرائح الطبقة الدنيا إلى استبدال اللحم بساقط الذبائح.

- الدواجن : تطهي دجاجة للأسرة النووية ودجاجتين للأسرة الممتدة، كما تطهي الكبد والقوانص بالنسبة للطبقة الدنيا بمعدل كيلو جرام واحد.

- الخضراوات : كيلو للأسرة النووية، وكيلو ونصف للأسرة الممتدة ويزداد إلى اثنين كيلو بالنسبة للأسرة كبيرة الحجم.

- الفول والطعمية : تشتري الأسرة النووية كمية يتراوح سعرها ما بين خمسين قرشاً إلى جنيه، وتبلغ مائة وخمسين قرشاً للأسرة الممتدة. وقد تصل إلى جنيه وفقا لحجم الأسرة والحالة الاقتصادية.

- الجبن : قطعة للأسرة النووية وقطعتان أو ثلاثة للأسرة الممتدة.

- الخبز (*): لا نستطيع أن نغفل الخبز ومدى استهلاكه في جميع الطبقات، فهو يمثل غذاء رئيسيا في الوجبات الثلاث، حيث لا يقل نصيب الفرد من الخبز في الوجبة الواحدة عن رغيف إلى رغيف ونصف. وتختلف الكمية تبعاً لنوع الخبز ونوع الأطعمة التي يؤكل بها.

ويمكن أن نتبين مدى الإصابة بسوء ونقص التغذية في مجتمع البحث إذا حاولنا عقد مقارنة سريعة بين نوعية الأطعمة وكميتها التي أشرنا إليها وبين احتياجات الفرد من العناصر الغذائية المختلفة كما تشير إليها التوصيات العالمية وهو ما يوضحه الجدول التالي (رقم ٧).

(*) سيقتصر على الأسرة النووية التي يتراوح عدد أفرادها ما بين ٥، ٧ أفراد وعلى الأسرة الممتدة التي يتراوح عدد أفرادها ما بين ٦، ١٠ أفراد.

(*) رغيف الخبز الصناعة المنزلية يمثل حجم رغيفين من الخبز الجاهز.

جـدول رقم (٧)

الفئات	الوزن	السعرات	البروتين جم	فيتامين أ ميكروجرام	فيتامين (د) ميكروجرام	الثيامين مجم	الريبوفلافين مجم	النياسين مجم	حامض الفوليك	فيتامين ب١٢ ميكروجرام	فيتامين ج مجم	الكالسيوم جم	الحديد جم
رجال معتدلو النشاط	٦٥	٣٠٠٠	٥٢,٨	٧٥٠	٢,٥	١,٢	١,٨	١٩.٨	٢٠٠	٢،٠	٣٠	٠,٤- ٠,٥	٥-٩
سيدات معتدلات النشاط	٥٥	٢٢٠٠	٤١,٤	٧٥٠	٢,٥	٠,٩	١,٣	١٤,٥	٢٠٠	٢,٠	٣٠	٠,٤- ٠,٥	١٤- ٢٨

المقننات الغذائية طبقا لتوصيات منظمة الصحة العالمية . دليل الغذاء الصحي للأسرة المصرية . ص ١٥ .

٧- **البروتينات** : وتوجد في الألبان والجبن واللحوم والأسماك والبيض والحبوب والبقول، وإذا كان الجدول السابق يشير إلى أن احتياجات الإنسان (الذكور والإناث البالغين) من البروتينات يتراوح ما بين ٤١,٤، ٥٢,٨ جرام في الوجبة الواحدة، فإن المقارنة مع الواقع تظهر أن هذا الاحتياج يقل عن ذلك بكثير وخاصة في الأسرة الكبيرة الحجم وبصفة خاصة بين أفراد الطبقة الدنيا.

- **الفيتامينات** : فيتامين أ رينتول ويوجد في منتجات الألبان والخضراوات الخضراء والصفراء، وإن كانت الكمية المقدمة قد لا تفي النسبة المفروض تناولها والتي تبلغ ٧٥٠ ميكروجرام في اليوم.

- **فيتامين ج، د** : ويوجد في الخضراوات الخضراء والفاكهة. ويعد هذا الجانب من أكثر الجوانب التي يحظى سكان مجتمع الدراسة بالحصول عليها نتيجة لتناولهم الخضراوات الخضراء وإن كانت النسبة المسموح بها قد تقل عن ما تشير به التوصيات الغذائية، كما أنهم لا يتناولون الفاكهة إلا في المناسبات فقط.

- **الثيامين** : وتوجد في الخميرة وجنين القمح والكلاوي والكبد والحبوب الكاملة، وإذا كان ما يحتاجه الجسم يتراوح ما بين ١,٢، ٠,٩ مجم فقد يحصل الأفراد عليه من خلال الخبز الذي يؤكل بكثرة، وكذلك من الطعمية والفول، وهما من الأطعمة الشعبية المنتشرة على نطاق واسع بين أفراد مجتمع البحث. كما يتم الحصول عليها من الحبوب الجافة المطهوة كاللوبيا، والفاصوليا والتي تطهى بكثرة، وخاصة لدى بعض شرائح الطبقة الوسطى والدنيا وذلك نظرا لأنها تعطي عائدا كبيرا بعد طهوها.

- **الريبوفلافين (النياسين)** : ويتم الحصول عليها من الخميرة واللحوم والبيض والجبن. وتشير الدراسة أنه قد يتم الحصول على نسب قليلة منها من خلال تناول اللحوم والأسماك التي تؤكل بكميات قليلة.

- **الكالسيوم** : ويوجد في الجبن والأسماك العالية الدهن والألبان. ويدل استعراض نوعية الأطعمة التي يتناولها الفرد أن هناك افتقارا إلى الأطعمة التي تحتوي على الكالسيوم وخاصة بين شرائح الطبقة الدنيا حيث تختفي الألبان والأسماك، في حين يتوفر الجبن والألبان لدى الأسر التي تقوم بتربية الماشية نظرا لتوفرها.

- **الحديد** : ويوجد في الكبد والبيض والخضراوات الطازجة واللحوم ويصل ما يجب أن يتناوله الفرد البالغ من ٥ إلى ٩ جرام للذكور وتزداد للإناث لتصل إلى

١٤، ٢٨ جرام. وتشير الدراسة إلى أن أفراد مجتمع البحث لا يتناولون الكبد، أما البيض فيطهى في المناسبات من جانب بعض شرائح الطبقة الوسطى والعليا. إلا أنهم قد يحصلون على هذا القدر من الخضروات الطازجة التي تعد إحدى ثروات البيئة الريفية كالخس، والخيار، الكرنب، الفلفل، والجزر الخ.

٣- طريقة الطهي :

يعد طهي الطعام من الجوانب التي تحقق استساغة مذاقه، كما أنه يزيد من قابلية بعض الأطعمة مثل اللحوم، والحبوب والخضروات في عمليات الهضم، كما يعمل الطهو على زيادة حفظ الأطعمة من حيث تقليل سرعة فسادها، ويساعد كذلك على قتل بعض أنواع البكتريا والطفيليات. ولكن عملية الطهو قد تعمل -من ناحية أخرى- على فقد القيمة الغذائية للطعام، ويزداد الفاقد من هذه القيمة من خلال زيادة الدهون في الطهي وكثرة غليان الأطعمة.

وإذا حاولنا إلقاء نظرة حول طريقة طهي الطعام في مجتمع البحث ومدى قربها أو بعدها عن النمط السليم فسوف نجد أنه يقوم على طريقة التسبيك التي تعتمد على استخدام الدهون بكثرة، حيث تحرص السيدات على زيادة المادة الدهنية في الطهو (التي هي غالبا السمن البلدي لأسر الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى، ودهن الجمل للطبقة الدنيا وجانب من الوسطى).

ومن الآراء الشائعة في المجتمع المصري ككل ومجتمع الدراسة بوصفه جزءا من المجتمع أن استخدام الدهون في الطهي يعطي مذاقا طيبا للطعام، وأن عدم استخدامها يسبب المرض، وهذا ما أشار إليه الإخباريون والإخباريات بالأقوال الآتية: *"الطبخ بالإيدام يعطي الأكل طعامة". "الطبيخ يبقي طعمه حلو". "الأكل بالسمن يبقي طعم ويفتح النفس". "حلاوة الطبخ بالسمن ده اللي من غير سمن يجيب للواحد العيا". "تاكل ليه من غير سمن ده العيان هوه اللي الدكاترة بيمنعوه من السم".*

ومن ناحية أخرى أظهرت الدراسة الميدانية أن طهي الطعام بصفة عامة يتم عن طريق تركه على النار فترات طويلة رغبة فى زيادة "تسبكيه" إذ يعتقد أن التسبيك يساعد على عملية الطهي، كما يعتقد أن الطعام (المسبك) يعطي عائدا كثيرا، علاوة على قدرته الإشباعية. مع ملاحظة تكرار هذا الغليان في حالة تسخين الطعام أو عند حفظه لليوم التالي.

وتظهر الدراسات التي تناولت طرق الطهي المصرية " تعرض الطعام لفقد كثير من فيتاميناته، كما أن إعادة تسخين الطعام لليوم التالي لطبخه لها نفس

التأثير [1].

وتوصي كلا من منظمة الأغذية والزراعة ودليل الغذاء الأمريكي بألا تزيد نسبة الطاقة المستمدة من الأحماض الدهنية المشبعة عن ١٠ % من إجمالي الطاقة، إلا أن نتائج الدراسة تشير إلى أن المأخوذ من الأحماض الدهنية المشبعة يتجاوز المستوى الموصي به عالميا [2].

من الثابت علميا أن الإكثار من تناول مصادر الأحماض الدهنية يؤدي إلى ارتفاع نسبة الكولستيرول في الدم والبروتينات الدهنية قليلة الكثافة مما يؤدي إلى الإصابة بتصلب الشرايين[3].

ومن التغيرات التي صاحبت انتشار التعليم وخروج المرأة إلى العمل اتجاه بعض أبناء الجيل الجديد من الطبقتين العليا والوسطى إلى طهي الطعام بتقليل المادة الدهنية، وذلك بغرض المحافظة على الصحة وذلك باستبدال المسلي الصناعي والزيوت بدلا من الطبيعي، متجاهلين أن السمن الصناعي يعد زيوتا مشبعة ويحتوي على نسبة عالية من الدهون وخاصة عند استخدامه في عمليات القلي مما قد يؤدي إلى إحداث بعض الأمراض، نتيجة لزيادة تكوين مركبات نواتج أكسدة الجلسريدات والأحماض الدهنية، وهذه المركبات تكون سامة وتترسب في إناء التحمير وتمتص بواسطة الطعام[4]. مما قد يسهم بدوره في الإصابة بأمراض كثيرة.

ثانيا: المشروبات والمكيفات

يعد شرب الشاي ضرورة لدى أفراد مجتمع البحث حيث يرون أنه يؤدي إلى النشاط والتركيز. ومن هذا المنطلق يتناوله أفراد مجتمع البحث بجميع طبقاتهم مرات عديدة في اليوم، بل وينتشر تناوله بين الأطفال، الذين يشربونه مع الكبار، مما يعودهم عليه من الصغر. وقد كشفت الدراسة أن تناول الشاي

---

(١) انظر كل من :
- ر.اف مترام، ترجمة أمال السيد الشامي وآخرون. التغذية الصحية للإنسان، الدار العربية للنشر والتوزيع، ١٩٨٥، ص ص ١٤٤، ١٤٥.
- مني إبراهيم حامد الفرنواني، الهدر البيئي وصحة الإنسان، دراسة استطلاعية لأمراض سوء التغذية بإحدى قرى بحيرة قارون، بحث قدم لندوة الهدر البيئي لبحيرة قارون والاستقرار الاقتصادي والاجتماعي، فبراير ١٩٩٤.

(٢) مشروع النمط الغذائي في مصر، وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي، مركز البحوث الزراعية، معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية، ١٩٩٤، ص ٣٢.

(٣) دليل الغذاء الصحي، مرجع سابق، ص ١٨.

(٤) ملخصات البحوث المقدمة في المؤتمر المصري الثاني للاقتصاد المنزلي، جامعة المنوفية، كلية الاقتصاد المنزلي ٢٥ ٢٦ مايو ١٩٩٧، ص ٣٧.

يكون مصاحبا لكل وجبة، فقد يشربه البعض أثناء الطعام أو بعد تناول الطعـــام مباشرة. وهذا لا يتفق مع ما أشار إليه دليل الغذاء الصحي للأسرة المصريـــة. فتناول الشاي أثناء أو بعد تناول الطعام يعوق امتصاص الحديد من الغذاء، وقــد يؤدي ذلك إلى الإصابة بالأنيميا. لذلك يراعى تناول الشاي بين الوجبات وليــس بعدها مباشرة[1].

كما يقدم الشاي كمشروب للضيافة. وإذا كان الشاي كمشروب ساخن يفيــد في التدفئة، أو في التنبيه واليقظة، فإن كثرة تناوله مع عدم التغذية السليمة يؤدي إلى حالة من الأنيميا، خاصة إذا كانت طريقة إعداده تعتمد على كــثرة الغليــان حتى يصبح أقرب إلى السواد منه إلى لون الشاي الذهبي المحمر. ويتم التغلــب على المرارة الناشئة من كثرة الغلي بإضافة كميات من السكر. وتشير الدراســة إلى أن الشاي يشرب صيفا وشتاء على الرغم من أنه يعــد مــن المشــروبات الساخنة، ويعد هذا مخالفا لما أشارت إليه الدراســات الغذائيــة مــن حيــث أن المشروبات تلعب دورا في تغيير درجة حرارة الجلد، ففي اليوم البارد تتكمــش الأوعية الدموية بالجلد وتسجل أعضاء الجسم الإحساس بالبرد. وفي حالة تنــاول الشراب الساخن يسبب رد فعل ارتخائي في الأوعية الدموية للجلد وتأتي كميــة أكبر من الدم الدافئ إلى الجلد وبالتالي يتم الشعور بالدفء. لذا فإن تناول الشــاي الساخن في الصيف ليس مفضلا[2]، لأنه يرفع من درجة حرارة الجسم، ويفضــل بالتالي تناول المشروبات الباردة.

أما القهوة فيتناولها الرجال عادة والنساء (حديثا) خاصة بيــن المتعلميــن. وسبب ذلك الاعتقاد بأنها تساعد في زيادة التركيز والسهر. وينتشر هذا أيضــا بين أبناء الجيل الجديد من الإناث والذكور من الطلاب بمراحل التعليم الثــانوي والجامعي.

وتلعب معتقدات أفراد مجتمع البحث دورا في ارتباط القــهوة فــي عــلاج بعض الأمراض. فهناك اعتقاد بأن القهوة مفيدة للأطفال الصغار وخاصة الذيــن تأخروا في الكلام فهي تساعد الطفل على النطق، وعلى العكس من ذلــك تعــد ضارة للفتيات في سن البلوغ لأنها تكون سببا في (تنشيف الدم في الجسم) حسب أقوال الإخباريين.

وبصفة عامة أشارت الدراسات إلى ضرورة التحول عــن تنــاول القــهوة

---

(١) دليل الغذاء الصحي للأسرة المصرية، مرجع سابق، ص ١٤.
(٢) ر.اف مترام، ترجمة أمال السيد الشامي وآخرون، مرجع سابق، ص ١٥٦.

والشاي في هذه المرحلة العمرية، والتركيز على الأطعمة الغنية بالحديد[1] ولم يثبت صحة المعتقدات المرتبطة بالقهوة من الناحية العلمية.

ومن المشروبات التي انتشرت مؤخرا في مجتمع البحث المياه الغازية، حيث أصبحت مشروب الضيافة يقدمها الكثير من الأسر حتى أن أبناء الطبقة الفقيرة يقدمونها كبديل عن الشاي الذي كان يقدم على نطاق واسع وبكثرة. وتشير الدراسات الغذائية إلى أن المياه الغذائية تعد من المشروبات الكحولية التي تحتوي على كمية كبيرة من الطاقة قد تتعارض مع كمية الطاقة الكلية التي يحتاجها الجسم والتي يفضل عدم تناولها بكثرة. وهذا ما جاء متوافقا مع الواقع حيث أنها تقتصر على المناسبات فقط أو في حالة تكريم الضيوف أو حسب رغبة أفراد الأسرة في تناولها من حين لآخر.

وغني عن البيان أن جميع المشروبات يدخل في صنعها الماء وهو الذي يدخل في تركيب الدم وأنسجته كما يسبب ليونته[2]، لذا فإن تناول المشروبات بصفة عامة يعد ضروريا من الناحية الصحية.

ثالثا: تغذية الفئات المختلفة من ذوي الاحتياجات الخاصة

تختلف الاحتياجات الغذائية للإنسان في بعض المراحل العمرية، حيث تحتاج كل مرحلة إلى نوعيات معينة وكميات معينة من الأطعمة. وفي الفقرات التالية سوف تتناول الباحثة من واقع الشواهد الميدانية لمجتمع الدراسة تغذية كل من الحامل والمرضع، الأطفال، المراهقين، كبار السن، المرضى ومدى ملاءمتها من حيث النوعية والكمية المسموح بها غذائيا طبقا للتوصيات العالمية.

١- تغذية الحامل والمرضع :

يمثل الإنجاب قيمة كبرى في حياة الأفراد من كل الشرائح الطبقية. لذلك نجد حرصا من المرأة على الإنجاب، ويصبح شغلها الشاغل طيلة أيام الزواج الأولى، وبمجرد حدوث الحمل يصاحبه كثير من المظاهر الفسيولوجية التي ينتج عنها فقدان الحامل الشهية للطعام، أو كره بعض أنواع الأطعمة المختلفة كالطعام المطبوخ، لأن رائحة الطعام تدعوها إلى الشعور بالرغبة فى التقيؤ. وتشير إلى ذلك أقوال الإخباريات: *"بأن الواحدة وهي حامل تبقى مش طايقة ريحة الأكل"*.

وإلى جانب الابتعاد عن تناول أصناف معينة من الأطعمة، فهناك الاعتقاد

---

(١) المرجع السابق، ص ١٥٣.

(٢) Ibrahim Fouad Khalil : Community Medicine, Public Health Department, Kasr El Aini, Faculty of Medicine, Cairo University. ١٩٩٤, P. ٣٣٠.

بضرورة أن تأكل الحامل كل ما تطلبه أو تشتهيه من ألوان الطعام كـالمخللات والحوادق؛ أو رغبتها في تناول بعض المأكولات النادرة (فاكهة أو خضـروات في غير موسمها) حتى لا يولد الطفل مشوها (به وحمة) نتيجة عدم تحقيق رغبة الحامل. ومن ثم يمثل الوحم ميكانزما للحصول على الطعام. ومع مرور الوقت ارتبط بالمعتقدات الخاصة بهذه الفترة، حيث تتناقل الروايات الآثار التي تتجـم عن ذلك، فقد أشارت إحدى الإخباريات إلى أنه إذا كانت الحامل ترغب في نوع معين من المأكولات، وقامت بهرش منطقة ما في جسدها، فإن هذه الرغبة تظهر في نفس مكان الهرش في جسد الوليد على شكل " وحمة ".

وتلعب الحالة الاقتصادية دورا بارزا في حصول الأفراد على المـأكولات المطلوبة، فأفراد الطبقة العليا لا يترددون في توفير مثل هـذه الأطعمـة التـي ترغب الحامل في تناولها. وتختلف الرغبات في الطبقة الدنيا، فإن الوحم لـدى سيداتها لا يقترن بالطلبات الغريبة أو الغالية، كما تفعل نساء الطبقتيـن العليـا والوسطى، نظرا لإدراكهن أن أزواجهن لن يلبوا لهن مطلبا بسبب ضيـق ذات اليد.

ولعل اتفاق هذه المعاني مع ما أشارت إليه الدراسات التي أجريـت علـى المجتمعات الريفية يؤكد على ثبات المعتقد وقوته وانتشـاره بيـن المجتمعـات المختلفة[1].

وعلى الرغم من بذل أقصى الجهد في تحقيق رغبات الوحيم فإن الشـواهد الميدانية تشير إلى أن الحامل لا تحظى بأية نوعية خاصة من الطعـام خـلال أشهر الحمل المختلفة بدءا من الشهور الأولى لتكوين الجنين وحتـى ولادتـه، وذلك بغض النظر عن الطبقة التي تنتمي إليها. فثقافة المجتمع تشـير إلـى أن الحمل شيء طبيعي لا يتطلب أي نوع من المعاملة المتميزة، وبصفة خاصة فـي الطعام، حيث أن جميع النساء تحمل وتلد. ومن ثم فليس هنـاك داع لأن تتغـير نوعية الطعام عن تلك المقدمة لباقي أفراد الأسرة. من هنا تتناول الحامل نفـس الوجبات من حيث النوعية والكمية التي كانت تتناولها قبـل حـدوث الحمـل، متجاهلين أن نمو الجنين يتطلب زيادة في الكمية والنوعية حتى يتسنى له النمـو الصحيح وحتى يكتمل الحمل بدون مضاعفات.

---

(١) لمزيد من التفاصيل انظر كلا من :
- منى الفرنواني، بعض ملامح التغير الاجتماعي والثقافي في الريف المصري كما تعكسـه عادات دورة الحياة، مرجع سابق، ص ١٤١.
- محمد الجوهري، دراسة غرب أسوان، مرجع سابق، ص ٣٣٦.
- علياء شكري، المرأة في الريف والحضر، مرجع سابق، ص ٣١٦.

وقد أشارت الدراسات الغذائية إلى ضرورة الاهتمام بغذاء الحامل، حيث لابد وأن تختلف الوجبات أثناء الحمل عنها في غير الحمل. ولا تعني الاختلاف أن التغذية يجب أن تكون لفردين بدلا من واحد (الأم والجنين) أي مضاعفة كمية الطعام فقط، ولكن المهم ضرورة تحسين الغذاء خلال فترة الحمل.

ولقد قام كل من قسم الصحة والخدمات الاجتماعية بإنجلترا والأكاديمية القومية للعلوم بأمريكا بنشر قائمة للتوصيات يشير فيها الأمريكيون إلى أن الحديد والبروتين مهم للحامل، بينما الإنجليز يؤكدون أكثر على حمض الاسكوربيك والذي يوجد في فاكهة الصيف والموالح والطماطم والخضروات الخضراء، وعلى الكوليكاليسترول الذي يوجد في اللبن والزبد والدهن، والكالسيوم الذي يوجد في الألبان ومنتجاتها والبيض والأسماك، والتي تتساوى في كميتها مع التوصيات الأمريكية. وتشير هذه التوصيات إلى أنه يجب أن تحصل الحامل على قدر أكبر من هذه العناصر الغذائية بعد الشهر الرابع وذلك لبناء العظام، حيث يتم نقل الحديد من جسم الأم إلى الجنين في الثلاثة أشهر الأخيرة. ويمكن أن نتبين الوضع الراهن للتغذية في هذه الفترة في مجتمع الدراسة، ومدى سوء ونقص التغذية فيها من خلال المقارنة بالتوصيات الغذائية الأمريكية والإنجليزية والتي يمكن تبينها في الجدول التالي رقم (٨).

وتشير الشواهد الميدانية إلى أن الحامل لا تحظى بأية نوعية خاصة من الطعام بغض النظر عن الطبقة التي تنتمي إليها. حيث تظهر الدراسة أن هناك استمرارا لتأثير الثقافة التقليدية التي تحث الحامل إلى تناول الحوادق مثل المخللات والجبن القديم (المش) إذا كانت تشعر بميل إلى الغثيان، أو عدم رغبة في الأكل في الشهور الأولى من الحمل. كما نجد اتجاها آخر من جانب الطبقة الدنيا وبعض شرائح الطبقة الوسطى إلى تفضيل تناول مزيد من الأطعمة النشوية، وذلك للاعتقاد بأن مثل هذه الأطعمة من شأنها أن تساعد على زيادة وزن الحامل مما يعطيها القدرة على تحمل آلام الولادة، وتسهل عملية الوضع.

وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (ج-٢) والتي تنتمي للطبقة الدنيا بقولها : *"لما الواحدة تبقى سمينة وصحتها مسعداها، العيل ينزل بسرعة"*.

وقد يرجع هذا الاتجاه إلى الاعتقاد بأن الحامل تأكل لها وللجنين. ويظهر ذلك من خلال العبارات التي كثيرا ما تتردد على ألسنة الكثير من السيدات المحيطات بالحامل بقولهم: *"يا ختي كلي كتير ده انتو اتنين"*.

جـدول رقم (٨)

	بروتين مجم	ثيامين مجم	ريبوفلافين مجم	حمض النيكوتنيك ملجم	حمض الأسكوربيك ملجم	ريتنول ميكروجرام	كالايكالسيتورول ميكروجرام	كالسيوم ملجم	حديد ملجم
التوصيات الأمريكية ١٩٧٤	٦٠	١٠٠	١,٦	١٨	٦٠٠	٧٥٠	١٠,٠	١٢٠٠	١٥
التوصيات الإنجليزية ١٩٦٩	٧٦	١,٤	١,٧	١٦	٦٠	١٠٠٠	١٠,٠	١٢٠٠	١٨

ر.اف ، موترام ، مرجع سابق ، ص ١٥٣ .

فالسمنة في رأي أبناء الريف علامة الصحة الجيدة. وقد جاء قول أحد الإخباريين معلقا على ذلك بقوله :

"ده فلان متجوز واحدة جامدة وآوية وصحتها حلوة مش زيي متجوز واحدة عدمانه وناشفة وصفرا وشكلها زي العيانين".

ولعل ذلك يشير إلى أن السمنة لا ترتبط بالصحة فقط بل وتعد من مقومات الجمال للمرأة.

وقد أظهرت الدراسة أن هناك عوامل أدت إلى تغير هذا الاتجاه لدى الشباب وخاصة لدى الفتيات المتعلمات، من خلال حرصهن على المحافظة على أن تظل أوزانهن مناسبة، والسؤال الدائم عن الأطعمة المفيدة التي لا تؤدي إلى السمنة.

ولقد كان لما تبثه وسائل الإعلام عن الغذاء الصحي كالإكثار من الأطعمة الغنية بالفيتامينات والبروتينات والابتعاد عن الأطعمة النشوية والدهون التي تسبب السمنة دورا في إحداث التغيرات والاتجاه إلى تناول هذه الأطعمة التي تظل محتوياتها من النشويات والدهون. وهو ما يتفق مع توصيات الدراسات الغذائية بضرورة الابتعاد عن تناول مثل هذه الأطعمة، التي تؤدي إلى العديد من الأمراض الناجمة عن السمنة[١].

ومن التغيرات التي صاحبت قرب مجتمع البحث من المدنية اتجاه السيدات الحوامل من المتعلمات، وخاصة أبناء الطبقة العليا والوسطى ،إلى الاتجاه إلى الطب الرسمي من خلال الأطباء في مجتمع الدراسة أو خارجه لمتابعة حالاتهن خلال أشهر الحمل والحصول على معلومات عن الغذاء طوال تلك الفترة.

تغذية المرضع :

تشير التوصيات الغذائية إلى أن احتياجات المرضع من العناصر الغذائية تفوق احتياجات الحامل، حيث أن المرضع تحتاج طوال فترة الرضاعة لتغذية جيدة تساعد على إفراز اللبن لتغذية الطفل الرضيع. وقد كشفت الدراسة الميدانية أن الواضعة تحظى ببعض العناية بعد الولادة مباشرة. وينبع ذلك من اعتقاد أفراد المجتمع بضرورة التغذية حتى تستطيع استرداد صحتها وقيامها بخدمة أسرتها وولدها. ويمكن أن نتبين الوضع الراهن لتغذية الحامل والمرضع في مجتمع الدراسة ومدى سوء التغذية من خلال المقارنة بالتوصيات الغذائية لكل

(١) دليل الغذاء الصحي للأسرة المصرية، مرجع سابق، ص ١٦.

من الحامل والمرضع ويمكن أن نتبينها في الجدول رقم (٩).

وإذا كان الجدول السابق يشير إلى ضرورة حصول المرضع على نصيب يفوق نصيب الحامل من البروتين يرتفع من ٥٤,٣ جرام إلى ٦٥,٧ جرام، وكذا الأمر بالنسبة لفيتامين أ رينتول، حيث يرتفع من ٧٥٠ جرام إلى ١٢٠٠ جرام والريبو فلافين يرتفع من ٠,٢ جرام إلى ٠,٤ جرام والثيامين من ٠,١ جرام إلى ٠,٢ جرام... (انظر الجدول السابق). فإن الواقع الفعلي يشير إلى عدم تناول الحامل لهذه الكميات كما سبق الإشارة، وكذلك بالنسبة للمرضع والتي تحظى باهتمام متميز عقب الولادة مباشرة. وقد يمتد هذا التمايز مدة الأسبوع الأول. ولكن هذا يعد مخالفا لما أشارت إليه المقننات المسموح بها غذائيا والتي تشير إلى أن الاهتمام لابد أن يستمر طوال الستة أشهر الأولى.

وتشير الدراسة الميدانية إلى أن الرعاية المقدمة للوالدة والتي تعقب الولادة تتمثل في تقديم مشروب الحلبة الساخن المغلي والمحلي بالعسل الأسود، وذلك بغض النظر عن الطبقة. وتعد الحلبة مصدرا جيدا للتغذية ؛ والمرضع في حاجة إليها نتيجة ما فقدته من الدماء أثناء الولادة، وذلك لاحتوائها على ٩٩,١% من الفسفور، ٩٣,٤ % من النحاس، ٩١,٦ % من الكالسيوم، ٨٨.٢ % من المغنسيوم، ٦٤ % من المنجنيز، ٤٢,٢% من الحديد[١].

تلعب المعتقدات دورا بارزا لدى أفراد المجتمع فى مشروب الحلبة وهذا ما أكدته الاخباريات بأقوالهن: *"الحلبة السخنة للوالدة بتشيل وساخة بطنها بعد الولادة". "الواحدة بعد ما تولد تفضل تشرب في حلبة كثير علشان كل اللي في البطن ينزل". "كل اللي نعرفه أنها كويسه للوالدة".*

وإلى جانب المشروبات تحظى الوالدة بطعام متميز يتكون من الفراخ والشوربة والأرز وتختلف هذه النوعية ومدة الاستمرار في تقديمها وكذا الكمية المقدمة وفقا للبعد الطبقي، ووفقا لنوع المولود.

(١)Bulletin of Nutrition Institute of The Arab Republic of Egypt. ١٩٩٦. Vol. ١٦. No. ١. P. ٨٧.

جدول رقم (٩)

	بروتين جرام	فيتامين أ رينتول ميكروجرام	فيتامين د ميكروجرام	الثيامين مجم	الريبوفلافين مجم	البياسين مجم	حامض الفوليك ميكروجرام	فيتامين ب ١٢ ميكروجرام	فيتامين ج مجم	الكالسيوم مجم	الحديد مجم
الحمل	٥٤,٣	٧٥٠	١٠,٠	+ ٠,١	+ ٠,٢	+ ٢,٤	٤٠٠	٣,٠	٥٠	١,٠–١,٢	١٤ ٢٨
الرضاعة	٦٥,٧	١٢٠٠	١٠,٠	+ ٠,٠٢	+ ٠,٠٤	٣,٠٧	٣٠٠	٢,٥	٥٠	١,٠–١,٢	١٤ – ٢٩

المصنفات الغذائية اليومية طبقا لتوصيات منظمة الصحة العالمية ، ١٩٩٦ ، ص ١٥ .
دليل الغذاء الصحي للأسرة المصرية .

فمن الملاحظ أن هناك استمرارا في الاهتمام بطعام الوالدة بصورة مركـزة في حالة ما إذا كان الوليد ذكرا، ويتجلى ذلك بتقديم الدجـاج بصـورة يوميـة للواضعة وحثها على تناوله، ويختلف هذا السلوك في حالة المولود الأنثى، حيث يقدم لها الطعام بدون إبداء أي حرص على تناولها إياه أو تركه.

وتدل الشواهد الميدانية على أن هناك اختلافا طبقيا فيما يقدم مـن أطعمـة للوالدة، فأسر الطبقة العليا والوسطى تقدم للوالدة دجاجة مسـلوقة يوميـا تـأكل نصفها في الغذاء والنصف الآخر في العشاء، وذلك لمدة سبعة أيام بعد الـولادة. وبعد مرور هذه الأيام السبعة تتناول الوالدة الوجبات العادية التي يتناولها أفـراد الأسرة. وعلى الرغم من أن تقديم الدجاج للوالدة يعد ضـرورة حتـى بالنسـبة للطبقات الدنيا، إلا أن الوالدة لا تتناول دجاجة بأكملها يوميا. فإمـا أن تتنـاول نصفها وتترك النصف الآخر لليوم التالي توفيرا للنفقات أو يكون النصف الآخـر من نصيب أفراد الأسرة الذين يلتفون غالبا حول الوالدة خاصة أثنـاء تناولـها الطعام. وهذا ما أكدته الملاحظة من خلال إحدى الزيارات للأسرة رقم (جــ-٢) بعد ولادة الابن الأخير (وكان ذكرا)، فقد لاحظت الباحثة أن الطعام المقـدم لها مكون من دجاجة صغيرة الحجم مع الأرز وشوربة الدجاج والخبز. وعندمـا بدأت في تناول الطعام التف حولها الأبناء، فقامت بتقطيع الدجاجة إلى أجـزاء، وبدأت توزع على كل طفل قطعة. وبعد انتهائها من التوزيع كان نصيبها أقل من ربع دجاجة.

هذا وتفيد الدراسة أن ثمة تغيرا طرأ على الأطعمة والمشروبات التي كانت تقدم عقب الولادة مباشرة، حيث كان يقدم كوب من السمن البلدي المضاف إليـه العسل الأسود. وكان يقدم للواضعة بعد المشروب دجاجة كاملـة، وعليـها أن تأكلها بأكملها (الأرجل، الكبدة، القلب، الرأس، الأجنحة) وقد عللت ذلك إحـدى الأخباريات بقولها : *"الفرخة دي لازم مكان العيل، مش بنملا صندوق تاني".*

وتفيد المعلومات الميدانية بأن هناك استمرارا في تقديم الدجاجة كاملة لـدى بعض شرائح الطبقتين العليا والوسطى. كما تشير الدراسة الميدانية أيضا إلى أنه كان يقدم بعد الولادة فيما مضى بعض الأطعمة (كالبيض) حيث كان يقدم للسـيدة التي تضع أنثى بيضا مسلوقا ويقال لها : " كلي يا أم البنية ".

أما عند ولادة المولود الذكر فيقدم لها البيض المقلي في السمن البلدي ويقال لها " أتشدي يا أم الولد ".

وكانت تردد الواضعة بعض العبارات تعبيرا عن سعادتها بإنجابها الذكر أو حزنها على إنجاب الأنثى بقولها: *"ولما قالوا دى بنية زاد الهم عليـه" "وجـابوا*

البيض فى الميه وقالوا كلى يا أم البنيه"، "ولما قالو ده ولد اتشد وجابوا البيض فى السمن وقالوا كولى يا أم الولد".

ومما سبق يتضح أن هناك إعلاء لقيمة الذكورة في الأسرة المصرية ككل، وفي مجتمع الدراسة على اختلاف انتماءاتهم الطبقية والتعليمية. وتظهر هذه التمايزات بين الإناث والذكور في الطعام المقدم لكل منهما وهو ما نتبينه على النحو التالي.

٢ - تغذية الأطفال :

تعد فترة الطفولة الأولى من الفترات المهمة في النمو لما تتميز به من سرعة، وفيها يحتاج الأطفال إلى كميات كبيرة من أغذية البناء وأغذية الوقاية لتنمو أجسامهم نموا سليما.

ويمكن أن نتبين الوضع الراهن لتغذية الأطفال في مجتمع البحث ومدى سوء التغذية من خلال المقارنة بالتوصيات الغذائية والتي يمكن أن نتبينها في الجدول التالي رقم (١٠):

وإذا كان الجدول السابق يشير إلى ضرورة حصول الأطفال من سن ١- ٣ سنوات على ٣٩ جرام بروتين، وترتفع هذه النسبة في سن ٩ سنوات إلى ٧٠ جرام والتي تقارب تلك التي يتناولها الشخص البالغ، فإن الواقع الفعلي يشير إلى أن الطفل في مجتمع البحث لا يحظى فعلا بهذه الكميات، حيث أن نصيبه عادة حسب عادات الطعام في المجتمع المصري يقل بصورة واضحة عما يتناوله الكبار، انطلاقا من صغر سنه، وليس من منطلق الاحتياج للنمو. كما يؤدي تناول الجميع للطعام من طبق واحد إلى حدوث منافسة بالضرورة من أجل الحصول على الطعام وخاصة في الطبقة الدنيا. ويترتب على ذلك قلة الطعام الذي يحصل عليه.

وقد يصل الأمر لدى شرائح هذه الطبقة إلى تجاهله أحيانا أو قد يقدم له أطعمة قليلة القيمة الغذائية قد تصل إلى " الخبز الحاف ".

وتشير الدراسات التي أجريت على المجتمعات النامية والمجتمع المصري إلى أن أغلب الأسر لا تراعي العدل في توزيع الطعام، ليس فقط بين الطبقات المختلفة ولكن بين أفراد الأسرة الواحدة والتي تتأثر بالمعتقدات الخاصة بالأفراد

جـدول رقم (١٠)

السن	الوزن	الطاقة	بروتين مثالي بالجرام	بروتين متنوع بالجرام	فيتامين أ رينتول ميكروجرام	فيتامين (د) ميكروجرام	الثيامين مجم	الريبوفلافين مجم	فانياسين مجم	فيتامين ب١٢ ميكروجرام	حامض الفوليك ميكروجرام	فيتامين د مجم	الكالسيوم مجم	الحديد مجم
١-٠	٧,٣	٨٢٠	١٤	٢٠	٣٠٠	١٠,٠	٠,٣	٠,٥	٥,٤	٦٠	٠,٣	٢٠	٠,٦-٠,٥	١٠-٥
٣-١	١٣,٤	١٣٦٠	١٦	٢٢,٩	٢٥٠	١٠,٠	٠,٥	٠,٨	٩,٠	١٠٠	٠,٩	٢٠	٠,٥-٠,٤	١٠-٥
٦-٤	٢٠,٢	١٨٣٠	٢٠	٢٨,٥	٣٠٠	١٠,٠	٠,٧	١,١	١٢,١	١٠٠	١,٥	٢٠	٠,٥-٠,٤	١٠-٥
٩-٧	٢٨,١	٢١٩٠	٢٥	٣٥,٧	٤٠٠	٢,٥	٠,٩	١,٣	١٤,٥	١٠٠	١,٥	٢٠	٠,٥-٠,٤	١٠-٥

الأكثر احتياجا للطعام عموما، والأكثر احتياجا لأنواع معينة منهم وفقا للنوع والسن ومستوى النشاط البدني. حيث وجد أن الأطفال الإناث والأم يحصلن على نصيب أقل من جميع الأطعمة المتاحة[١].

وأوضحت الدراسة الميدانية أنه بسبب المستوى الاقتصادي المنخفض للأسرة، فإنه توجد علاقة بين كمية الطعام التي تقدم للفرد وحجم مساهمته في العائد الاقتصادي. ومعنى ذلك أن العضو البالغ ينال نصيبا أكبر من العضو غير البالغ. وعلى الرغم من أن الطفل الذكر يحصل على نصيب أقل من الذكور البالغين، إلا أنه يحظى بنصيب يفوق نصيب الأنثى. ويرجع ذلك لإعلاء قيمة الذكورة في مجتمع البحث والتي تلعب دورا في الاتجاه نحو تنشئة الأنثى تنشئة تؤهلها للقيام بدور ربة المنزل. ويعد هذا مخالفا لما جاء في التوصيات الغذائية التي تشير إلى أنه ليس هناك فرق بين الذكر والأنثى في احتياجات الطعام لدى كل منهما.

وعلى الرغم من ذلك فإن الواقع الفعلي يشير إلى ارتفاع الاهتمام بالطعام المقدم للذكر، وخاصة في اللحوم، وفي النوعية المقدمة له بالمقارنة مع الأنثى. وذلك من منطلق أن الولد يقوم بجهد أكبر من البنت، ويتحمل التعب وهو الذي سوف يعتمد عليه في المستقبل. وهو ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (ب-٣) بقولها : *"لازم الواد يأخذ نصيب بالزيادة لازم يتغذى كويس لأنه لما يكبر حيكون راجل البيت. أومال إيه لابد أن الواد يأكل بالزيادة لأنه سندنا ومش عايزينه يطلع عدمان وضعفان ومرضان عايزين صحته حلوة وجامدة".*

هذا وتشير الدراسة الميدانية إلى أن حدة هذه التفرقة تقل كلما ارتفع المستوى الاقتصادي في الأسرة، بسبب توفر الإمكانيات الاقتصادية التي تسمح بحصول كل من الذكر والأنثى على نصيب متساو نسبيا. وإن كان هذا لا يمنع من وجود تفاوت في توزيع لحوم الطيور طبقا لمكانة القطعة في حجم الطائر وهو ما سبق الإشارة إليه.

وتقتصر قضية التفرقة بين الذكر والأنثى في مجتمع البحث على التفاوت في كميات الطعام بل تصل إلى حد حرمان الأنثى من نصيبها المحدد لها في

---

(١) لمزيد من التفاصيل انظر كلا من :
- علياء شكري وآخرون، المرأة في الريف والحضر، مرجع سابق، ص ٣١٧.
- نجوى عبد الحميد محمد سعد الله، دراسة أنثروبولوجية مقارنة لأنماط التنشئة في مجتمع محلي بدوي ومجتمع محلي ريفي في مصر، مرجع سابق،ص ص١٩٤ ١٩٧.
- Alice Stwart Carloni, Sex Disparities in Distribution of Food within Rural Households. Food Nutrition, op, cit., p.٦.

الوجبة. ويتبلور ذلك في مجموعة العبارات التي تشيع بين أمهات الطبقة الدنيا حين يجلس الأبناء من الجنسين لتناول الطعام سويا.

فعادة ما توجه الأم هذه الكلمات إلى الإناث قائلة: *"يابت ما تحفيش من الأكل". "يا بت خلي لا خوكي شويه". "ما تكليش الأكل كله". "صغري لقمتك من الغموس".*

مما سبق يتضح أن هناك تفرقة في الطعام المقدم للإناث، فنصيب الأسرة يقل عن نصيب الذكر من حيث الكمية والنوعية، وبذلك نجد أن التفرقة تصل إلى أبسط الحقوق وهو الطعام.

٣- تغذية المراهقين:

تعتبر فترة المراهقة مرحلة انتقالية بين مرحلة الطفولة ومرحلة البلوغ المبكرة، وهي تتميز بالنمو السريع وبتغيرات جسمية وفسيولوجية وسلوكية واضحة ومميزة.

وتشير المقننات الغذائية اليومية إلى أن احتياجات الذكور خلال فترة المراهقة تتساوى مع البالغين لتصل إلى ٥ - ٩ مجم يوميا. وذلك بسبب حجم الدم وكمية النسيج العضلي، بينما يزداد مقدار الاحتياجات اليومية من الحديد للإناث لتصل إلى ١٤ ٢٨ مجم وبما تتساوى مع المرأة البالغة، وذلك لكي تلائم التغيرات الوظيفية الخاصة بالمرأة والتي تستنزف رصيدها المختزن من الحديد نتيجة للطمث.

وتشير الدراسات الغذائية إلى أن أفضل المصادر الغنية بالحديد: اللحوم الحمراء، الكبدة، العسل الأسود، الخضروات الورقية الداكنة[١].

ويشير الواقع الفعلي للدراسة إلى عدم الاهتمام بطعام الفتيات في هذه المرحلة ويعتبرون أن الأنوثة ليست مشكلة بعكس الذكورة حيث يجب الاهتمام بطعام الذكور كما سبق الإشارة[٢].

٤- تغذية كبار السن:

تشير التوصيات الغذائية إلى ضرورة مراعاة أن يكون غذاء كبار السن سهل الهضم وواقيا من أمراض الشيخوخة مثل تصلب الشرايين ومضاعفاته، ووهن العظام، ولذلك يوصي كبار السن بتناول مجموعة متنوعة من الحبوب

(١) دليل الغذاء الصحي، مرجع سابق، ص ١٥.
(٢) عصمت السيد رشدي، مرجع سابق، ص ٤٥.

والبقول وكثير من الخضر والفاكهة الطازجة، وأن يحرصوا على تناول منتجات الألبان منزوعة أو قليلة الدسم، وأن تكون اللحوم قليلة الدهن والدواجن منزوعة الجلد، كما يفضل إعداد الطعام باستخدام الزيوت النباتية السائلة[1].

هذا ويشير الواقع الفعلي إلى أن الوجبات الغذائية لكبار السن في مجتمع البحث غير مكتملة وإن النقص الغذائي ملحوظ عادة في الفاكهة واللبن مثل باقي أفراد المجتمع، وإنهم يعتمدون على الآكلات الدسمة المشبعة بالدهون.

ويجمع الإخباريون على أن كبار السن يتمتعون بصحة جيدة وأن أعمارهم تطول نظرا لتناولهم الأطعمة الغنية بالدهون. وهذه من العادات التي لازمها الاستمرار، على الرغم من إدراك من حولهم بأخطارها خاصة بالنسبة للأسر التي نالت قسطا من التعليم. وعند سؤال الإخباريين عن تقديم الأطعمة الدسمة لكبار السن، على الرغم من معرفتهم بالأضرار التي قد تصيبهم أجابوا قائلين : *"هما طول عمرهم متعودين على الأكل ده وهم صحتهم كويسة وزي الفل" "حنحرمهم بعد العمر ده". "خليهم يأكلوا اللي نفسهم فيه" "الواحد مننا ما يقدرش يقول للكبير ما تاكلوش ده وكل ده".*

فمن الأقوال السابقة يتضح أن كبار السن لهم مكانة عالية فيما يخص آداب الطعام والتي من أهمها عدم رفض طلباتهم وإن كان هذا الطلب ضارا بهم.

٥- تغذية المرضى:

يعد المرض من أصعب الفترات التي يمر بها الإنسان فعندما يمرض الإنسان تضعف قواه ويفقد الشهية للطعام، مما يزيد من حاجته إلى رعاية غذائية خاصة.

وينعكس مفهوم الصحة والمرض، واقترانه بالطعام من حيث كثرته أو إهماله على شكل الإنسان وعمله. فقد جاء مفهوم الإخباريين عن الشخص السليم من الناحية الصحية بأنه : *"الشخص المشرب وجهه بالحمرة". "يأكل كثير وصحته كويسة". "الشخص اللي يقدر يشتغل وما يتعبش". "تلاقيه طول الباب وسمين وعريض".*

أما الشخص المريض فهو: *"أصفر الوجه ونحيل الجسم". "تلاقيه على طول تعبان وعدمان". "لا يقدر على العمل فترات طويلة". "لا يأكل كثيرا وليست لديه رغبة للطعام".*

وتتوقف تغذية المريض على نوع المرض وقدرة جهازه الهضمي وسلامته. فهناك بعض الأمراض التي تفرض تغذية خاصة بمعرفة الطبيب المعالج. وهناك حالات أخرى تستدعي إعطاء المريض غذاء غير كامل، وقد تستدعي الحالة

---

(١) دليل الغذاء الصحي، مرجع سابق، ص ٧٨.

أحيانا الامتناع عن تقديم الأطعمة.

وتشير الدراسة الميدانية إلى أن هناك بعض العادات الغذائية المرتبطة بتغذية المرضى ترتكز على المعتقدات التي تتوارث عبر الأجيال، أو صدقها الأفراد عن طريق الصدفة، فغرست في نفسه فأصبح من الصعب اقتلاعها. وتفيد المعلومات الميدانية بأن أفراد مجتمع البحث بانتماءاتهم الطبقية يتناولون في حالة الإصابة بنزلات البرد أو آلام المعدة أو ارتفاع الحرارة " الفول النابت " وسبب ذلك اعتقادهم بأنها من الأطعمة الخفيفة على المعدة، والتي تحتوي على نسبة عالية من البروتين كما أنها لا تسبب أي مضاعفات للمريض وهذا ما أشار إليه الإخباريون بالأقوال الآتية : *"النابت حلو بريح العيان ويقويه". "هوه أخف حاجة على المعدة". "علشان العيان ما يخترفش من الحمى يأخذ نابت". "النابت رخيص وخفيف ومالوش خطورة". "أصله مسلوق في شوية مية علشان كده هوه خفيف".*

هذا وقد أشارت الدراسات الغذائية إلى أن الفول يعد من أغذية البناء لأنه يحتوي على كمية عالية من البروتين، إلى جانب أن الاعتماد على الماء في طهية يعد مفيدا للحصول على أكبر قدر من العناصر الغذائية[١]. كما أن الفول النابت يحتوي على فيتامين (س) نتيجة لعملية الإنبات[٢].

ومن التغيرات الحديثة التي صاحبت انتشار التعليم وخروج المرأة إلى العمل اتجاه بعض المتعلمين إلى طهي الخضروات الطازجة في الماء، وهو ما يعرف "بشوربة الخضار" كما قد يقدم البعض الآخر شوربة الدجاج "المرق" المضاف إليها الأرز.

ومن خلال استعراض العادات الغذائية في مجتمع البحث يتضح أنه لا يراعي قواعد التغذية في المراحل العمرية المختلفة أو في الأحوال والمناسبات الخاصة في عمر الفرد ومراحل تطوره. كما أنه لا يراعي الفروق الكمية والنوعية في إعطاء الطعام حسب السن والنوع، وأن أغلبها يتعارض مع الأصول الصحية للتغذية، ولا شك أن ذلك من شأنه أن يؤدي إلى الإصابة بسوء التغذية.

---

(١) عصمت السيد رشدي، مرجع سابق، ص ٦٥.
(٢) مصطفى عبد الرازق نوفل، طعامك يحدد قوامك، دار المعارف، ١٩٩٠، ص ٣٩.

الفصل العاشر

رؤية عامة لديناميات تغير التراث الشعبي

كشفت نتائج البحث عن حدوث تغيرات ملحوظة في عادات الطعام وآداب المائدة. ورأينا على امتداد البحث أن هناك عدة عوامل تلعب دوراً حيوياً في إحداث التغير في هذه العادات في مجتمع البحث الذي يمثل إحدى القرى المتاخمة لمدينة القاهرة. وربما نتجرأ فنعتبر هذا المجتمع نموذجاً نستطيع من خلاله أن نضع أيدينا على بعض عوامل تغير التراث الشعبي في المجتمع الريفي المصري الوثيق الصلة بالعمران الحضري حوله.

أظهرت النتائج أن التغيرات التي شهدتها القرية -وإن اختلفت تبعًا للمستويات الطبقية ليست سوى انعكاساً للتغيرات التي تحدث في المجتمع المصري ككل، كما يعد زيادة الاتصال بين القرية والمدينة عاملاً هاماً من عوامل التغير، فهناك حركة للتراث بين الريف والمدينة أدت إلى نقل بعض عادات الطعام من الحضر إلى الريف. وقد أثمر ذلك حدوث تغيرات ملحوظة شملت جوانب عديدة من عادات الطعام وآدابه.

إلى جانب ما تقدم فقد شملت حركة التراث تدعيم واستمرار بعض الممارسات وانتشارها، كما أدت إلى تغير بعضها واندثار بعضها الآخر. واستعرضت الدراسة العوامل التي لعبت دوراً واضحاً في المحافظة على تدعيم استمرار بعض جوانب عادات الطعام وآداب المائدة، كما اندثرت بعض العادات التي لم تستطع أن تتلاءم مع التغيرات التي طرأت على المجتمع. ويبرز ذلك في دور الاتصال بالحضر من خلال وسائل الإعلام أو التعليم أو الاتصال المباشر في تقبل التغير أو انتشاره أو استمراره أو في انحسار بعض العادات.

وتناقش الباحثة فيما يلي العوامل التي لعبت دوراً في تغير التراث، وتلك التي لعبت دوراً في استمراره؛ مع إشارة موجزة لأهم ملامح التغير التي طرأت على عادات الطعام بمجتمع البحث.

أولاً: ديناميات تغير التراث

تتفاوت عادات الطعام وآداب المائدة فيما شهدته من معدلات التغير وكذلك في سرعة الاتجاه نحو التغير. وقد تؤثر عوامل التغير في شكل الممارسة، بينما يظل المضمون والوظيفة دون تغيير. وقد ينصب التغير في أحوال أخرى على

مضمون العادة أو وظيفتها بينما يستمر الشكل العام للظاهرة، وفيما يلي تفصيلاً أهم عوامل التغير.

١- الاتصال:

يلعب الاتصال دوراً بارزاً في إحداث التغير. فهناك علاقة متبادلة بين القرية والمدينة، وهذه العلاقة تلعب دوراً مؤثراً فهناك وسائط متعددة ساعدت على إحداث التغير في مجتمع البحث، منها وسائل الإعلام وحركة أبناء القرية المشتغلين بالمدينة، وانتشار وسائل المواصلات التي تسهل الاتصال اليومي بالمدينة. وقد كشفت النتائج عن التغيرات التي طرأت على مجتمع البحث والتي لعبت عملية الاتصال فيها دورا بارزا حيث تنتقل كثير من عادات الطعام وآدابه على مستويين :

الأول: مستوى الاتصال الفردي :

- وقد لعبت علاقات الوجه للوجه فيه دوراً بارزاً في إحداث التغير، وذلك من خلال التعليم الذي أتاح لأبناء الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى من الإناث الالتحاق بالوظائف المختلفة، واتصالهم بزملاء العمل مما كان له دور في التعرف على بعض أنواع من الأطعمة لم تكن معروفة من قبل، أو الطهي بطرق جديدة مختلفة عن تلك الطرق التقليدية الشائعة بمجتمع البحث.

- كما تظهر النتائج أن الاتجاه نحو التعليم أدى إلى توجه الطبقة العليا وبعض شرائح الوسطى نحو تبني مظاهر التجديد في عادات الطعام مع وضع محددات لهذا التغير ومن ذلك على سبيل المثال طعام الغذاء أو العشاء، حيث يتم التجديد فيه في حدود تجربة الغير وفي حدود معينة، أي أن التغير لا يمس أنواع معينة كالخضروات المطهوة بالطريقة التقليدية أو الأرز أو المحاشي. فهذه الأطعمة تعد أساس الطعام المألوف الذي اعتاد الناس إعداده. ولكن التغير يمس بعض المأكولات الثانوية وإن كانت تعد ضمن مكونات وجبة الغذاء أو العشاء، ومن ذلك على سبيل المثال المكرونة بالباشمل والتي يلاحظ أنها تطهى منذ فترة تعد طويلة لدرجة أنهم يعدونها من المأكولات المعتادة، الدجاج الفيليه أو تلك التي تعد من خلال بعض التوابل الجاهزة (الفيجيتار)، ويعد تقليد الآخرين الذين أقدموا على التجربة عاملا هاما في الاتجاه نحو التغير.

- كما لعب تعليم المرأة وخروجها إلى العمل دورا في اختفاء بعض الآكلات التي كانت تعدها الأسرة وكان إعدادها يستغرق وقتا طويلا كالمخروطة،

الرشتة، العصيدة، على سبيل المثال وليس الحصر. كما تقلصت بعض العادات المرتبطة بالريف كتربية الطيور وإعداد الخبز بصورة دائمة. وقد ساعد على ذلك ظهور بعض الأطعمة التي تباع جاهزة مواكبة للتغير لتحل محل مثيلتها التي كانت تعد منزلياً. مثال ذلك الخبز الجاهز الصنع، شراء الطيور الجاهزة، الفطير المشلتت إلخ.

- كشفت نتائج الدراسة أن الاتصال الفردي من خلال علاقات الجيرة بين أبناء القرية والوافدين عليها للسكن أو للعمل قد لعب دوراً في التعرف على بعض جوانب عادات الطعام. ومن ذلك على سبيل المثال: إعداد بعض حلوى المناسبات بطرق جديدة كالكنافة، والجلاش إلخ.

الثاني: مستوى الاتصال الجمعي:

ويتم الاتصال على المستوى الجمعي من خلال بعض قنوات الاتصال وهي وسائل الإعلام، والتعليم، والامتداد العمراني. ويتضح ذلك فيما يلي:

- لعبت وسائل الإعلام دوراً ملموسًا في تغيير جوانب عادات الطعام وآداب المائدة، ويعد التليفزيون من أكثر وسائل الإعلام إحداثاً للتغير من خلال ما يبثه من البرامج المختلفة لطرق إعداد أنواع الأطعمة إلى جانب التوعية التي تقدمها هذه البرامج فيما يخص الغذاء الصحي لبعض الفئات التي تحتاج لرعاية خاصة، كالحامل والمرضع والأطفال إلخ، وكذلك التوعية بطرق الطهي الصحية ونوعيات الأطعمة التي يتعين على الفرد الحرص على تناولها وتلك التي يجب الابتعاد عنها.

- تشير نتائج الدراسة إلى الدور الذي لعبته وسائل الإعلام من خلال ما تبثه من مسلسلات أو أفلام في التغيرات التي طرأت على الأسرة وتحضرها أو محاولة تشبهها بالحضر من ذلك طريقة تناول الطعام واجتماع الأسرة حول المائدة واستخدام أدوات المائدة إلخ.

- كشفت الدراسة أن الراديو يلي التليفزيون في التأثير وإن كان تأثيره قد قل بعد انتشار التليفزيون، ثم يليهما الصحف والمجلات والكتب. وينحصر تأثيرها في القلة المتعلمة، أو التي توجه اهتمامًا للقراءة بصفة عامة. وهكذا يبدو أن تأثير وسائل الإعلام في تغيير بعض عادات الطعام وآداب المائدة في مجتمع البحث كبير إلى حد بعيد.

- تظهر الدراسة أن التعليم يلعب دوراً في عملية الاتصال، وذلك من خلال المعلومات التي تغرسها المناهج التعليمية في أبناء الجيل الجديد، وهي تسهم

في تفتح مدارك الطلبة وتلقنهم بعض الثقافة العامة. وقد أسهم التعليم بدور لا يستهان به في إحداث التغير داخل مجتمع البحث وخاصة لدى الإناث. حيث كان له أثر في تغير مكونات وجبات الطعام. فعلي سبيل المثال بدأت بعض شرائح الطبقة العليا والوسطى تتجه إلى تناول الأطعمة الخفيفة في وجبة العشاء، كالجبن بأنواعها والزبادي، وذلك كبديل عن الأطعمة الدسمة. ومن ذلك أيضاً حث الفتيات من أبناء الجيل الجديد أمهاتهن على طهي الطعام بدون استخدام المواد الدسمة كالمسلي الطبيعي والابتعاد عن طريقة الطهي "بالتسبيك".

- كشفت نتائج الدراسة أن اتصال القرية بالمدينة لعب دوراً بارزاً في نقل بعض تيارات الصحوة الدينية، وكذلك بعض الأفكار الأصولية التي شملت المجتمع المصري بشكل عام. من أمثلة ذلك حث الرجال والشباب والنساء والفتيات إلى الحد من الاحتفالات التي ليس لها أساس في الشريعة الإسلامية، كالاحتفال بشم النسيم وتدعيم بعض الجوانب الأخرى وتقويتها كموائد الرحمن في شهر رمضان وضرورة إقامة عقيقة للطفل المولود حديثاً ... إلخ. ونستطيع إيجاز ملامح التغير التي نتجت عن اتصال القرية بالمدينة فيما يلي:

أ- انتشار الأطعمة الجاهزة كالفول والطعمية والكشري والسمك، وكذلك بعض الأنواع غير التقليدية من الجبن كالرومي والفلامنك والنستو ... إلخ، والذي انتشر تناوله من جانب الطبقات العليا وبعض شرائح الوسطى كما يزداد استخدامه في الطبقة العليا على نطاق أوسع حيث يعد رمزا طبقيا.

ب- انتشار الأفران الإفرنجية التي تقوم ببيع أنواع مختلفة من المخبوزات كالشوريك، والعيش الفينو، والبقسماط، وغيرها من الأصناف التي لم تكن موجودة من قبل.

ج- ظهور الأفران المتنقلة في مجتمع البحث، والتي تقام في موسم إعداد الكعك بغرض تسويته كبديل عن تسويته منزليا أو في الأفران الإفرنجية. وقد انتشرت بصورة واضحة خلال الخمس سنوات الماضية.

ء- انتشار المحلات المخصصة لبيع الطيور وأجزائها كالأرجل، والأجنحة، بل والعظام المتبقية من إخلاء الدجاج وكذلك الكبد والقوانص.

هـ- انتشار محلات السوبر ماركت التي تبيع جميع السلع الغذائية، ومن أهمها المسلي النباتي، ومرقة الدجاج ماجي، والفجيتار ... إلخ. وهي من السلع المنتشرة في الحضر على نطاق واسع.

و- انتشار العديد من محلات العصائر المخصصة لبيع أنواع مختلفة كالبرتقال، الجزر، والجوافة إلخ.

ز- انتشار بيع أطعمة المناسبات جاهزة الصنع مثل الرقاق الذي يباع في عبوات جاهزة والكعك والبسكويت الجاهز الصنع.

٢- التغيرات الاقتصادية :

- أثرت التغيرات الاقتصادية التي حدثت في المجتمع المصري على بعض جوانب التراث بصفة عامة، وعادات الطعام بشكل خاص. ويتضح ذلك من خلال تغير نمط المحاصيل الذى أدى إلى زيادة الأجور، مع تقليل ساعات العمل مما ساعد على وجود مزيد من فرص العمل الإضافي. وقد أدى ذلك إلى حدوث رواج لأبناء القرية انعكس على نوعيات الأطعمة المقدمة في الوجبات، فعلي سبيل المثال تحولت وجبة الفلاح في الحقل من وجبة بسيطة إلى وجبة دسمة نسبيا، وذلك انطلاقاً من زيادة الوعى بضرورة تناول وجبة تعينه على أداء العمل الشاق أو البقاء بدون طعام لحين تناول الوجبة الأساسية مع الأسرة في المساء. وهكذا تحولت وجبة الفلاح إلى وجبة رئيسية تحتوي على نوعيات مختلفة من الأطعمة، لكي تناسب أولئك الذين التحقوا بالأعمال ذات المواعيد الثابتة، وأصبحت وجبة العشاء وجبة خفيفة.

- ساهمت التغيرات الاقتصادية على اتجاه أفراد الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى إلى الاهتمام بالمظاهر الاحتفالية أكثر من مضمون هذه المظاهر أو كوسيلة للتباهي والتفاخر. ويظهر ذلك بصورة واضحة في الولائم الاحتفالية التي تقام في مناسبات السبوع والزواج، وكذلك الاهتمام بالأطعمة المرسلة إلى العروسين والتباهي بنوعيتها وكميتها. ولعل هذا الاهتمام يشير إلى الاهتمام بالشكل دون الجوهر أو المضمون، وما قد يتبع ذلك من انتشار هذا الاتجاه من الطبقات العليا إلى الطبقات الأخرى.

- أدت التغيرات الاقتصادية إلى ارتفاع أسعار بعض الخامات التي تدخل في إعداد بعض أطعمة المناسبات، مثل (كعك العيد الفطير المشلتت)، كما كانت سببا في الاتجاه إلى استخدام بعض بدائل هذه الخامات وكذلك التقليل من كميات هذه الأطعمة.

- لعبت التغيرات الاقتصادية دوراً مهماً في تغير بعض عادات الطعام الخاصة ببعض المناسبات. مثال ذلك الولائم الخاصة بالوفاة، حيث أصبحت أسر الطبقة العليا وبعض شرائح الوسطى يقصرونها على يوم واحد بدلاً من

ثلاثة. وتقتصر أسر الطبقة الدنيا على تقديم طعام للمقرئ فقط، ويرجع ذلك لارتفاع تكاليف هذه الولائم.

- ساهمت التغيرات الاقتصادية في إقبال أبناء مجتمع البحث من الطبقة العليا وبعض شرائح الوسطى على الاتجاه على شراء الأدوات التكنولوجية الحديثة كأفران الغاز اللازمة لإعداد الخبز منزليا كبديل عن الأفران التقليدية.
- أظهرت الدراسة أن التغيرات الاقتصادية قد أثرت في اتجاه أفراد الطبقة العليا وبعض شرائح الوسطى نحو الاهتمام ببعض مطالب وتلبية احتياجاتها ومنها تلك المتعلقة بتلبية رغبات الوحيم والاهتمام بطعام الواضعة وكبار السن إلخ. ولعل هذا الاتجاه يكون مؤشرا ذا دلالة لحدوث أمرين :

الأول: قد يكون إيجابيا من حيث كونه مؤشرا لاهتمام الإنسان بذاته.

الثاني: قد يكون سلبيا من حيث الاتجاه نحو الفردية، مما قد يهدد طبيعة الشخصية المصرية ذات الصبغة التفاعلية التعاونية.

- دلت الدراسة أيضا على ما أسهمت به التغيرات الاقتصادية في الاتجاه نحو إذابة الفوارق بين بعض الشرائح الطبقية في بعض جوانب عادات الطعام، حيث أدت إلى تضييق الهوة بينهما نسبيا. فعلى الرغم مما أظهرته الدراسة من اتجاه الطبقة العليا إلى محاولة تغليف ذاتها بحدود طبقية، إلا أن المؤشرات تدل على اتجاه باقي الطبقات إلى محاولة خرق هذا الحاجز مما قد يكشف عن انتقال التراث في حركة من الطبقة الأعلى إلى الأدنى فيما يسمى بالتراث الهابط حيث تبدأ الممارسة على استحياء لدى الطبقات العليا ثم تثبت أقدامها تدريجيا، وبعدها تنفذ إلى الطبقات الأدنى فالأدنى ثم تنتشر بينها، ومن ذلك محاولة الطبقة العليا تمييز نفسها طبقيا، كاستخدام المسلي الطبيعي في طهي الطعام والتجديد في طهي أنواع جديدة من الأطعمة في الولائم كبديل عن الأطعمة التقليدية، والتجديدات في أنواع الحلوى التقليدية كالكنافة والبقلاوة في صور جديدة، والاتجاه إلى تقديم أكياس الفطرة بدلا من توزيع أطباق الأرز باللبن إلخ. ومن ذلك أيضا احتفاظ الطبقة العليا بإعداد الخبز منزليا والذي يعد مؤشرا طبقيا واستخدام أفران الغاز، ومحاولة اتجاه الطبقة الوسطى إلى تقليدها، الأمر الذي قد يعد مؤشرا إلى بدء إذابة الحواجز الطبقية في بعض جوانبها.

ملامح التغير في عادات الطعام:

وبعد استعراض العوامل التي أدت إلى التغير، نشير في الفقرات التالية إلى أهم ملامح التغير كما كشفت عنها الدراسة الميدانية:

- تشير نتائج الدراسة إلى حدوث تغير في مواعيد ومكونات الوجبات نتيجة لانتشار التعليم الذي صاحبه خروج المرأة إلى العمل، والتغير في المهن مما أدى إلى الالتحاق بالوظائف المختلفة ذات المواعيد الثابتة، الأمر الذي أدى إلى حدوث تغيرات في عدد الوجبات ومواعيدها وبالتالي مكوناتها.
- تحظى الاحتفالات الدينية والاجتماعية باهتمام خاص في المجتمع المصري حيث يمثل الطعام بؤرة الاحتفال بهذه المناسبات. ومع تطور المجتمع والتغيرات التي طرأت عليه تعرضت بعض أطعمة المناسبات للتغير والبعض الآخر لازمه الاستمرار.
- تشير الدراسة إلى أن عادة إعداد الخبز منزليا تعد من العادات الثابتة نسبيا والتي لازمها الاستمرار على الرغم مما طرأ على مجال صناعته من تغيرات مختلفة، مما قد يعد مؤشرا على أنه يمثل أحد السمات المميزة للمجتمعات الريفية.
- تشير الدراسة إلى أن التغير الواضح في الإطار الثقافي العام ثم التغير بصفة خاصة في حجم الأسرة وأسلوب معيشتها، وفي إيكولوجية المسكن وبنائه وتأثيثه ساعد على إحداث تغيرات جذرية في آداب المائدة وليس في تناول الطعام وأصنافه فحسب. فالأسرة الصغيرة لم تعد بالضرورة تتناول طعامها جماعة تجلس إلى المائدة معا في وقت واحد، الأمر الذي كان يساعد الآباء على تلقين أبنائهم بعض القيم التي تحرص عليها الأسرة وهي قيمة احترام الطعام والتي لعبت التنشئة الاجتماعية دورا بارزا في استمرارها والحفاظ عليها.
- تشير نتائج الدراسة إلى أن مجتمع البحث لا يراعي قواعد التغذية في المراحل العمرية المختلفة، أو للفئات من ذوي الاحتياجات الخاصة، وهو ما يصدق على المجتمع المصري ككل، مما يؤدي بدوره إلى الإصابة بالأمراض المختلفة والتي من أخطرها الإصابة بأمراض سوء التغذية.

ثانيا: ديناميات استمرار التراث

تظهر الدراسة أن هناك عوامل عدة تعلب دورا واضحا في المحافظة على تدعيم واستمرار بعض جوانب عادات الطعام وآداب المائدة، كما يعد انتشارها بين جميع الشرائح الطبقية من أهم العوامل التي تعمل على تدعيم هذا الاستمرار. وفي الفقرات التالية نتناول بشيء من التفصيل تلك الجوانب التي تشير إلى إمكانية احتفاظ عادات الطعام ذات الملامح الريفية بدرجة من الاستمرار في وجه من التغيرات التي تعرضت لها.

ومن هذه العوامل القوة المعيارية للعادات، والجوانب الاعتقادية والجوانب الدينية، إلى جانب دور المرأة باعتبارها قوة حافظة للتراث. وترى الباحثة أن هذه الجوانب تمثل قوة قد تسهم في استمرار بعض عادات الطعام وآداب المائدة مثلما قادت إلى استمرارها على مر الأجيال الماضية. ويمكن أن نتبين هذه الجوانب على النحو التالي :

١- القوة المعيارية للعادات :

تتمتع العادات بقوة معيارية تلعب دورا بارزا في تدعيم استمرارها، فهناك جزاء اجتماعي يقع على الشخص الذي يتجاهل العادة (كالاستهجان وتجنب هذا الشخص وتحاشيه)، فعلي سبيل المثال يعاب على أهل العروسين عدم التوجه إلى العروسين في يوم الصباحية وتقديم واجب الصباحية، وكذا عدم إرسال واجب "عشا المتوفي" لأسرته. كما يعاب على أهل العريس عدم إعداد وليمة لأهل العروس عند إرسال الجهاز، ومن ثم فإن القوة المعيارية لهذه العادات تدعم استمرارها وتمنحها قوة الانتشار والقدرة على مقاومة عوامل الاندثار.

٢- الجوانب الاعتقادية:

تلعب الجوانب الاعتقادية دورا في وضع نسق من الضبط غير الرسمي يعمل على تمسك أفراد مجتمع البحث ببعض جزئيات عادات الطعام وآداب المائدة، وذلك انطلاقا من أن عادات الطعام تمثل نسقا جزئيا يوجد في إطار نسق التراث الشعبي بصفة عامة. فالخوف من التقصير، وما قد يترتب عليه من إيذاء مجهول العاقبة يلعب دورا في استمرار هذه الاتجاهات. ومن ذلك المعتقدات التي تدور حول الطعام والخوف من الحسد والرغبة، إما في إظهار الكثرة أو المبالغة في إظهار القلة (يعتبر الأكل في رؤي المجتمع المصري من العورات الواجب إخفاؤها) وكذا تناول الطعام جماعة، وكثرة الأيدي في الطعام وارتباطه بمفهوم " البركة ". وتلك الجوانب الاعتقادية التي تدور حول إعداد الفرن للخبيز والأقوال المصاحبة لعملية إعداد الخبز منزليا. وإلى جانب ذلك هناك المعتقدات التي تلعب التنشئة دورا في تدعيم استمرارها، كالمعتقدات التي تدور حول

ضرورة أن تأكل الحامل كل ما تطلبه خوفا من الآثار المترتبة على عدم تلبية رغباتها. وتلعب دينامية التفاعل الاجتماعي دورا في تدعيم هذه المعتقدات من خلال الروايات عن الآثار التي تنجم عن ذلك. وكذا المعتقدات المرتبطة بتحريم طهو بعض أنواع من الأطعمة في حالة الوفاة. وهناك أيضا بعض المعتقدات التي تدور حول الطهي بطريقة التسبيك من حيث قدرته الإشباعية وإعطاء عائد كبير إلخ، والجوانب الاعتقادية المرتبطة بقيمة الذكورة في المجتمع، والتي تنصب بدورها على ارتفاع الاهتمام بالطعام المقدم للذكور وخاصة في اللحوم، والنوعية المقدمة بالمقارنة مع الأنثى.

إلى جانب ذلك هناك بعض المعتقدات التي تدور حول طهي أطعمة المناسبات سواء كانت مناسبات دينية واجتماعية كطهي الأرز باللبن في حفلة السبوع وفي رأس السنة الهجرية. ولعل محاولة أفراد مجتمع البحث حماية هذه العادات من خلال الحرص على أدائها يشير إلى محاولتهم الحفاظ على تلك العادات التي تميز شخصيتهم وتعطي لهم قوة تفاعل وتماسك. وترى الباحثة أن ثبات هذه العادات ذات الملمح الريفي قد يعد مؤشرا دالا على ثباتها إذا ما ظلت المعتقدات المرتبطة بها على قوتها وتدعيمها لتلك العادات.

٣- الجوانب الدينية:

أظهرت الدراسة أن للجوانب الدينية دورا فعالا في استمرار بعض الجوانب، ومن ذلك ما تقدمه الشريعة من تدعيم لبعض العادات كالذبيحة التي يضحى بها في عيد الأضحى وبعض الأطعمة المرتبطة بإفطار الصائم في شهر رمضان (الإفطار على البلح) والعادات المتبعة قبل البدء في تناول الطعام كالتسمية، وكثرة الأيدي في الطعام، والأكل جماعة والتحميد بعد الانتهاء من تناول الطعام، وإقامة العقيقة المرتبطة بالمولود. وقد لعب المد الديني دورا بارزا في تدعيم هذه العادات.

وترى الباحثة أن استناد تلك الجوانب إلى الشريعة قد يعد مؤشرا على مدى القوة التي تدعمها، خاصة وأن هناك تيارات دينية زحفت على مجتمع البحث الأمر الذي يؤدي إلى تدعيم هذه الجوانب واستمرارها على مستوى المجتمع المصري ككل.

وإلى جانب الجوانب الاعتقادية والدينية، كشفت الدراسة عن الدور الذي لعبته المرأة في استمرار وثبات بعض عادات الطعام ذات السمات الريفية، حيث أظهرت الدلائل أن المرأة تعد قوة حافظة للتراث. ويتضح ذلك من خلال :

- محافظتها على إعداد الخبز منزليا على الرغم من انتشار بيعه في الأسواق.
- المحافظة على إعداد الأطعمة التقليدية مثل طهي الخضروات بطريقة التسبيك والأرز، والمحاشي إلخ.
- المحافظة على إعداد آكلات المناسبات الدينية والاجتماعية ككعك العيد، الرقاق، عاشورة، والكسكسي وهذا ما يدعم استمرارها.
- استمرار إعداد الولائم التي تقام في مناسبات الميلاد والزواج والوفاة، مما يدعم استمرار التفاعل والمشاركة الجماعية في جميع الولائم التي تقام.
- تحاول المرأة جاهدة إحياء القديم من خلال إعداد بعض الأطعمة التقليدية من آن لآخر وفي مناسبات مختلفة من أجل إدخال البهجة إلى أفراد أسرتها وهذا يلعب دورا حيويا في تدعيم واستمرار إحياء القديم.
- وإلى جانب الدور الذي تلعبه المرأة في الحفاظ على بعض ملامح التراث الريفي لعبت الطبقة دورا مزدوجا في المحافظة على بعض عناصر هذا التراث وكأحد الديناميات الهامة في استمرار التراث، ومن ذلك :
- تمسك الطبقة العليا باستمرار الأسرة الممتدة من حيث إقامة الأبناء المتزوجين (الذكور) مع الأسرة، مما دعم استمرار بعض العادات التي تتطلب وجود أعداد كبيرة كإعداد الخبز منزليا، والرقاق، والفطير المشلتت، والذي يعد بدوره مؤشرا طبقيا حيث أن وجود الفرن (أيا كان نوعه) يعد مؤشرا لهوية الطبقة العليا.
- استمرار الطبقة العليا في استخدام بعض الخامات في الطهي وفي إعداد بعض أكلات المناسبات على الرغم من ارتفاع ثمنه كالمسلي الطبيعي، كرمزا لطبقتها.
- حظيت وجبة الإجازة الأسبوعية بمكانة عالية لدى الطبقة العليا لارتباطها بتجمع أفراد الأسرة ومن ثم عملت المرأة خلالها على تقديم بعض الأكلات التقليدية مما أعطى دفعة للعودة لبعض الأطعمة التقليدية، ومن ثم منحها القدرة على الاستمرار ومقاومة عوامل الإندثار.

مما تقدم يتضح أن هناك تغيرات واضحة قد شملت جوانب متعددة من عادات الطعام بقرية البحث. كما أن بعض هذه التغيرات تعكس جانبا من التغيرات العامة التي يشهدها المجتمع المصري بشكل عام، والتي تأثر بها مجتمع البحث باعتباره نسقا فرعيا داخل نسق أعم وأشمل. لذلك يتضح الدور

البارز للاتصال بمختلف قنواته ومستوياته في حدوث التغير. إلى جانب ما تقدم يتضح أيضا كيف احتفظت بعض عناصر التراث في مجال عادات الطعام بالاستمرار ومقاومة عوامل التغير والإندثار، وكيف كان للقوة المعيارية للعادات علاوة على الجوانب الاعتقادية والدينية المرتبطة بتلك العادات دورا وظيفيا في هذا الاستمرار.

ونتيجة لما ترتب على الاتصال بمختلف قنواته ومستوياته من تغيرات في بعض جوانب التراث إلى جانب استمرار بعضها الآخر محتفظا بخصائصه التقليدية تظهر عادات الطعام بقرية البحث كمزيج بين التقليدية والتغير، وبين سمات الريفية والحضرية. ومن ثم فهي لا تعكس نمطا ريفيا خالصا أو حضريا خالصا وإنما تعكس نمطا يحتل درجة ما على المتصل الريفي الحضري. وقد تتفاوت درجة القرب والبعد من قطبي هذا المتصل ما بين جزئيه وأخرى من عادات الطعام، وهذا بدوره يؤكد أن الفروق الريفية الحضرية فيما يخص عادات الطعام ليست فروقا قطعية أو حادة أو تشمل جميع جوانب هذه العادات بنفس الدرجة.

وتؤكد هذه النتائج في مجملها ما أشرنا إليه سابقا في نطاق مناقشة الإطار النظري للبحث من صعوبة الاعتماد على نحو نظري واحد في تفسير التغير بمنهج البحث وضرورة الاستعانة بنظرة شمولية تكاملية تسمح بتفسير التغير بمختلف عوامله ومستوياته وأبعاده وتتلاءم مع الخصوصية الثقافية للمجتمع المصري.

مراجع البحث

أولاً: المراجع العربية:

(١) أحمد أبو زيد : **البناء الاجتماعي، مدخل لدراسة المجتمع**، جـ١، المفهومات، الدار القومية للطباعة والنشر، ط٢، ١٩٦٦م.

(٢) أحمد أمين : **قاموس العادات والتقاليد والتعابير المصرية**، لجنة التأليف والترجمة والنشر، ط١، القاهرة، ١٩٥٣م.

(٣) أحمد زايد، اعتماد علام، **التغير الاجتماعي**، مكتبة الأنجلو المصرية، ١٩٩٢م.

(٤) أحمد عطية الله : **القاموس الإسلامي**، مكتبة النهضة المصرية، المجلد الرابع، ١٩٧٦م.

(٥) أحمد غنيم : **عاشوراء في الإسلام بين الحقائق والأوهام**، دراسة تخصصية تقارنية للنصوص الإسلامية واليهودية، ط١، ١٩٨٤م.

(٦) أحمد محمود : **الناس في صعيد مصر العادات والتقاليد**، ط١، ١٩٩٥م.

(٧) أدولف إرمان، وهرمان رانكه : **مصر والحياة المصرية في العصور القديمة**، مكتبة النهضة المصرية، بدون سنة نشر.

(٨) إدوارد وليم لين : **المصريون المحدثون شمائلهم وعاداتهم في القرن التاسع عشر**، نقله إلى العربية: عدلي طاهر نور، الطبعة الثانية، القاهرة، ١٩٧٥م.

(٩) الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء : **التعداد العام للسكان والإسكان، النتائج التفصيلية لمحافظة الجيزة**، ١٩٨٦م.

(١٠) الشيخ الأمين عوض الله : **الحياة الاجتماعية في العصر الفاطمي**، دار المجمع العربي، جدة، ١٩٧٩م.

(١١) إيمان محمد المهدي : **الخبز في مصر القديمة حتى نهاية الدولة الحديثة**، رسالة غير منشورة لنيل درجة الماجستير، من قسم الآثار المصرية- كلية الآثار، جامعة القاهرة، ١٩٩٠م.

(١٢) أيمن فؤاد السيد، **الدولة الفاطمية في مصر**، الدار العربية اللبنانية، ط١، ١٩٩٢م.

(١٣) جلبير جوزيف دي شابرول : **موسوعة وصف مصر المصريون المحدثون دراسة في عادات وتقاليد سكان مصر المحدثين**، ترجمة: زهير الشايب، المجلد الأول، الناشر مكتبة الخانجي بمصر، الطبعة الثانية، يناير ١٩٧٩م.

(١٤) جمال حمدان : **جغرافية المدن**، عالم الكتب، ط٢، ١٩٧٧م.

(١٥) حسن إبراهيم حسن : **الفاطميون في مصر وأعمالهم السياسية والدينية بوجه خاص**، المطبعة الأميرية، القاهرة، ١٩٣٢م.

(١٦) ــــــــ، وطه أحمد شرف : **المعز لدين الله إمام الشيعة الإسماعيلية أسس الدولة الفاطمية في مصر**، مطبعة النهضة المصرية، ١٩٤٧م.

(١٧) حسن الخولي : **الريف والمدينة في مجتمعات العالم الثالث**، دار المعارف، ط١، ١٩٨٢م.

(١٨) دليل الغذاء الصحي للأسرة المصرية، معهد التغذية، جمهورية مصر العربية، الطبعة الثانية، ١٩٩٦م.
(١٩) ر. اف موترام : ترجمة : آمال السيد الشامي وآخرون، **التغذية الصحية للإنسان**، الدار العربية للنشر والتوزيع، ١٩٩٥م.
(٢٠) رجب عفيفي ومحمد الجوهري : **الدراسة العلمية للثقافة المادية الريفية**، دليل العمل الميداني لجامعي التراث الشعبي، الجزء الخامس، دار المعرفة الجامعية، ١٩٩٣م.
(٢١) ركن الدين الدولة السمناني: **رسالة آداب السفرة**، ترجمة وتعليق شعبان ربيع طرطور، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة، ١٩٨٧م.
(٢٢) سميح عبد الغفار شعلان: **العادات والتقاليد المرتبطة بالخبز كمؤشر لتحديد المناطق الثقافية: دراسة ميدانية في بعض قرى الدلتا**، أكاديمية، المعهد العالى للفنون الشعبية، رسالة دكتوراه، غير منشورة، ١٩٩٧م.
(٢٣) سمير محمد حسنين: **الإعلام والاتصال بالجماهير والرأي العام**، عالم الكتب، ط٣، ١٩٩٦م.
(٢٤) عائشة صلاح الدين : **الاحتفال بشم النسيم دراسة ميدانية في بورسعيد**، رسالة ماجستير غير منشورة، أكاديمية الفنون – المعهد العالي للفنون الشعبية، ١٩٩٥م.
(٢٥) عالية حلمي حبيب : **المصاحبات الاجتماعية والثقافية لتغير نمط الإنتاج في القرية المصرية دراسة متعمقة لاستخدام الوقت بإحدى القرى بمحافظة المنوفية**، رسالة دكتوراه غير منشورة، كلية البنات– جامعة عين شمس، ١٩٩٣م.
(٢٦) عبدالوهاب الغنيمي: "**أكلات الموصل الشعبية**" مقال في: مجلة الفولكلور التراث الشعبي، العدد الرابع، ط٢، ١٩٧٠م.
(٢٧) عبدالعزيز محمد الشناوي : **الدولة العثمانية دولة إسلامية**، جـ٣، مكتبة الأنجلو المصرية، ١٩٨٤م.
(٢٨) عصمت السيد رشدي، **التربية الغذائية**، الهيئة العامة للكتب والأجهزة العلمية، ١٩٧١م.
(٢٩) عثمان خيرت: "**قلة السبوع**" مقال في: مجلة الفنون الشعبية، العدد التاسع، ١٩٦٩م.
(٣٠) علياء رافع : **التأويل في الأنثروبولوجيا وحوار الثقافات**، ورقة غير منشورة قدمت إلى مؤتمر الفلسفة، ديسمبر ١٩٩٥م.
(٣١) علياء شكري وآخرون : **المرأة في الريف والحضر**، دار المعارف الجامعية، الإسكندرية، ١٩٨٨م.
(٣٢) ـــــــــــ : **الفقر وميكانيزمات التكيف رؤية سوسيولوجية للدراسات المصرية في الثمانينات**، تقرير أول، نوفمبر ١٩٩٣م.
(٣٣) ـــــــــــ : **التراث الشعبي المصري في المكتبة الأوروبية**، دار الجيل للطباعة، ط١، ١٩٧٩م.
(٣٤) ـــــــــــ : **الدراسة العلمية لعادات الطعام وآداب المائدة**، من دليل العمل الميداني لجامعي التراث الشعبي، دار المعارف الجامعية، ١٩٩٣م.
(٣٥) ـــــــــــ : **بعض ملامح التغير الاجتماعي الثقافي في الوطن العربي دراسات**

ميدانية لثقافة بعض المجتمعات المحلية في المملكة العربية السعودية، ط١، ١٩٧٩م.

(٣٦) علي ليلة : البناية الوظيفية في علم الاجتماع والأنثروبولوجيا المفاهيم والقضايا، دار المعارف، ط١، ١٩٨٢م.

(٣٧) قاسم عبده قاسم : دراسات في تاريخ مصر الاجتماعي عصر السلاطين المماليك، دار المعارف، ط٢، ١٩٨٣م.

(٣٨) كلوت بك : لمحة عامة إلى مصر، ترجمة: محمد مسعود، الجزء الأول، مطبعة أبي الهول، القاهرة، بدون سنة نشر.

(٣٩) لمحات في حياة القاهرة الشعبية بين المقريزي وإدوارد لين، مقالة: في مجلة الفنون الشعبية، العدد التاسع، ١٩٦٩م.

(٤٠) مجموعة من أساتذة علم الاجتماع: دراسات في علم الاجتماع والأنثروبولوجيا، دار المعارف، ط١، ١٩٧٥م.

(٤١) محمد الجوهري وآخرون: التغير الاجتماعي، دار المعارف، ط١، ١٩٨٢م.

(٤٢) ———— وعلياء شكري: علم الاجتماع الريفي والحضري، دار المعرفة الجامعية، ١٩٩٣م.

(٤٣) ———— وآخرون : دراسات في علم الاجتماع الريفي والحضري، دار الكتاب للتوزيع، ط٣، القاهرة، ١٩٧٩م.

(٤٤) ———— وعبد الله الخريجي : طرق البحث الاجتماعي، دار الثقافة للنشر والتوزيع، ط٤، ١٩٨٣م.

(٤٥) ———— : الأنثروبولوجيا أسس نظرية وتطبيقات عملية، دار المعارف، ط٤، ١٩٨٣م.

(٤٦) ———— : علم الفولكلور دراسة في الأنثروبولوجيا الثقافية من المدخل إلى الفولكلور المصري، الجزء الأول، دار المعارف، ط٣، ١٩٧٨م.

(٤٧) محمد بن أبي بكر بن عبد القادر الرازي، مختار الصحاح، عني بترتيبه: محمود خاطر، دار الفكر، دار القرآن الكريم، بدون سنة نشر.

(٤٨) محمد بن محمد الغزالي: إحياء علوم الدين، المجلد الثاني، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى، ١٩٨٦م.

(٤٩) محمد عبد المنعم صالح، آداب الطعام والعادات الغذائية عند الصوفية المسلمين، رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة القاهرة، ١٩٦٧م.

(٥٠) محمود عودة : أساليب الاتصال والتغير الاجتماعي دراسة ميدانية في قرية مصرية، دار المعارف بمصر، ١٩٧١م.

(٥١) محمود شلتوت : الفتاوى دراسة لمشكلات المسلم المعاصر في حياته اليومية والعامة، دار القلم، ط٢، ١٩٦٥م.

(٥٢) مشروع النمط الغذائي في مصر، وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي، مركز البحوث الزراعية، معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية، ١٩٩٤م.

(٥٣) مصطفى عبد الرزاق نوفل : طعامك يحدد قوامك، دار المعارف، ١٩٩٠م.

(٥٤) ملخصات البحوث المقدمة في المؤتمر المصري الثاني للاقتصاد المنزلي، جامعة المنوفية – كلية الاقتصاد المنزلي، ١٩٩٧م.
(٥٥) منى إبراهيم حامد الفرنواني : بعض ملامح التغير الاجتماعي والثقافي في الريف المصري كما تعكسه عادات دورة الحياة دراسة متعمقة لقرية مصرية، رسالة دكتوراه غير منشورة، كلية البنات – جامعة عين شمس، إشراف علياء شكري، ١٩٨٩م.
(٥٦) ـــــــــــ : الهدر البيئي وصحة الإنسان دراسة استطلاعية لأمراض سوء التغذية بإحدى قرى بحيرة قارون، بحث قدم لندوة الهدر البيئي لبحيرة قارون وأثره على الاستقرار الاقتصادي والاجتماعي، فبراير ١٩٩٤م.
(٥٧) منى خليل عبدالقادر : مشاكل التغذية في الدول النامية، كلية الاقتصاد المنزلي، جامعة حلوان، ١٩٨٩م.
(٥٨) نجوى عبدالحميد : دراسة أنثروبولوجية مقارنة لأنماط التنشئة الاجتماعية في مجتمع محلي بدوي ومجتمع محلي ريفي، رسالة دكتوراه غير منشورة، كلية البنات – جامعة عين شمس، ١٩٨٦م.
(٥٩) نيقولا تيماشيف : نظرية علم الاجتماع طبيعتها وتطورها، ترجمة محمد الجوهري ومحمود عودة، دار المعارف، ١٩٧٨م.
(٦٠) نينا جميل : الطعام في الثقافة العربية، رياض الريس للكتب والنشر، ط١، ١٩٩٤م.
(٦١) هيرودوت يتحدث عن مصر، ترجمة: محمد صقر خفاجة، دار القلم، القاهرة، ١٩٦٦م.
(٦٢) وليم نظير : العادات المصرية بين الأمس واليوم، دار الكاتب المصري للطباعة والنشر، ١٩٦٧م.
(٦٣) وينفرد بلاكمان : الناس في صعيد مصر العادات والتقاليد، ترجمة: أحمد محمود، عين للدرسات والبحوث الإنسانية والاجتماعية، الطبعة الأولى، ١٩٩٥م.

ثانياً: المراجع الأجنبية :

(١) Arab Republic of Egypt, National Nutrition Survey, Office of Nutrition Development, Bureau Agency for International Development, ١٩٧٨.
(٢) Balfet Helene, Bread in Some Regions of the Mediterranean Area: A Contribution of Studies on Eating Habits, Quoted from: Sol Tax, Margaret and Arnott, World Anthropology, Gastronomy, The Anthropology of Food and Food Habits, Mouton,١٩٧٥.
(٣) Blackman, Winfrid S. The Fellahin of Upper Egypt, Their Religious social and Industrial Life Today with Special Reference to Survivals from Ancient Times, George G. Harrap and Company,

Ltd. London, ١٩٢٧.

(٤) Bulletin of Nutrition Institute of Arab Republic of Egypt, Vol.١٠, No.١, ١٩٩٦.
(٥) Carloni Alice Stewart, Sex Disparities in The Distribution of Food Within Rural Households, Food and Nutrition, Vol.٧, No.١, ١٩٨١.
(٦) Clifford, Geertz, The Interpretive Theory of culture, Basic Books, Inc, New York, ١٩٧٣.
(٧) Development of Food Consumption Monitoring System, Egypt, Final Report, National Agriculture Research Project, September, ١٩٩٥.
(٨) Funk, Wagnalls, Standard Dictionary of Folklore Mythology and Legends, New York, Ill., Walff, ١٩٤٩.
(٩) Katona, Judit, Dietary Aspects of Acculturation: Meals, Feasts, and Fasts in a Minority Community in South Asia, Quoted from : Sol Tax, margaret, and Arnott, (ed), World Anthropoloyg Castronomy, The Anthropology of Food, and Food Habits, Mouton, ١٩٧٥.
(١٠) Khalil Ibrahim Fouad, Community Medicine Public Health Department, Kasr El-Aini, Faculty of Medicine, Cairo University, ١٩٩٤.
(١١) Lenski, G.J. Humans Societies, Mc Grow Hill, New York, Second Edition, ١٩٧٤.
(١٢) Morcos, S.R. and Morcos, W.R., International Encyclopaedia of Food and Nutrition Diets in Ancient Egypt, Part ١, Vol.١, ١٩٧٠.

الملاحق

ملحق رقم (١)

دليـــل العمـــل الميـــداني

أولاً : تعديلات خاصة بإدماج بعض الأسئلة أو تغير موقعها :

١ - الأسئلة المرتبطة بالوجبات ونوعية الأطعمة :

- تم تعديل العنوان إلى " الوجبات ونوعية الأطعمة "، بـدلاً مـن " الوجبـات ومواعيدها " وذلك لشمولية العنوان والذي من خلالـه يتـم دراسـة الوجبـات ومواعيدها ومكوناتها كوحدة واحدة.
- سؤال ٥، ٦ يتم إدماجهما لتناولهما موضوعًا واحدًا.
- سؤال ٤ يأتي بعد سؤال ٥ لتسلسل الفكرة.
- سؤال ٧، ٨ يتم دمجهما.
- سؤال ٢٦ يأتي بعد ٥، ٦ لتسلسل الفكرة.
- سؤال ٣ يدمج مع سؤال ٢٣ لنفس الموضوع.
- الأسئلة ١٢١، ١٣٣ يتم نقلهما من الجزء الخاص بالأسماك.
- السؤلان ١٠٥، ١١٠ يتم دمجهما لتناولهما موضوعًا واحدًا، ونقلـهما مـن الجزء الخاص بالطيور.
- يتم نقل السؤالين ١٦٤، ١٦٩ من الفطائر إلى الوجبات.
- سؤال ٨٥ ينقل من الحبوب لارتباطه بموضوع الفول المدمـس والمرتبطـة بالوجبات.
- سؤال ٢٠٧ ينقل من الألبان إلى بعـد السـؤال ٦ لأنـهما يكمـلان نفـس الموضوع.
- الأسئلة ١١، ١٢، ١٣ يتم دمجها في سؤال واحد ليصبح : ما هـو موعـد تناول وجبة الغذاء والأصناف التي كانت تقدم فيما مضى والأنواع الحديثة وعدد مرات تناولها؟
- الأسئلة ١٧، ١٨، ١٩، ٢٠ يتم دمجهم لتناولهم موضوع واحد.
- السؤالان ٢٨، ٢٩ يتم دمجهما لتسلسل الفكرة.
- السؤال ٣٣٤ ينقل من التجديدات في عادات الطعام وآداب المائدة لارتباطـه بالأطعمة التي انتشرت في مجتمع البحث مؤخرًا خاصة في وجبة الإفطار.

٢- الأسئلة المرتبطة بأكلات المناسبات :

تم تقسيم هذا الموضوع إلى قسمين رئيسين :

الأول : المناسبات الدينية. **الثاني** : المناسبات الاجتماعية.

وتحت كل موضوع عدد من الموضوعات الفرعية التي تحتوي على أسئلة خاصة بها بالنسبة للأسئلة المرتبطة بالمناسبات الدينية، جاء ترتيبها كالآتي:

- الأسئلة ٣٠، ٣٢، ٣٣ يتم دمجها لتناولها موضوعاً واحداً.
- تغير السؤال إلى : ما هي الأطعمة والحلوى والمشروبات التي يفضل تقدميها في الأعياد والمناسبات المختلفة.
- سؤال ٤٨ يأتي قبل ٤٧ حتى لا يقطع تسلسل الفكرة.
- الأسئلة ٣٧، ٤٩، ٥٠، ٤٦ يتم دمجها لتناولها موضوعاً واحداً.
- الأسئلة ١٨٤، ١٨٥، ١٨٧، ١٨٨ يتم نقلها من الحلويات.
- السؤالان ٢١٦، ٢١٧، يتم دمجهما ونقلهما من الأسئلة المرتبطة بالألبان إلى الجزء الخاص برمضان.
- السؤالان ١٧١، ١٧٢ يتم دمجهما ونقلهما من الجزء الخاص بالخبز إلى أكلات عيد الأضحى وذلك لتناولهما موضوع الرقاق لارتباطه بالعيد.
- سؤال ١٧٦ ينقل من الحلويات إلى الأسئلة المرتبطة رأس السنة الهجرية.
- سؤال ٣٢٢ ينقل من الجزء الخاص بالاتجار في المواد الغذائية إلى المشروبات الرمضانية.
- سؤال ١٥٠ يأتي قبل ١٤٩ ويتم نقلهما من طرق حفظ المأكولات إلى الجزء المرتبط بأكلات رمضان.
- السؤالان ١٤٩، ١٥٠ يتم دمجهما لتناولهما موضوعًا واحدًا.
- بالنسبة للأسئلة التي جاءت تحت عنوان المناسبات الاجتماعية فجاء ترتيبها كالآتي :

– سؤال ٤١ من المشروبات ينقل بعد سؤال ٣٨ لارتباطه بموضوع أكلات الواضعة.

– سؤال ٢٤٣ يأتي بعد ٤١ لتناولهما موضوعاً واحداً.

– سؤال ٢٤٥ ينقل من الجزء الخاص بالمعتقدات ويضاف إلى سؤال ٣٨ وذلك لتناولهما موضوعًا واحدًا.

٣- الأسئلة المرتبطة بالخبز :

- السؤالان ٥٥، ٥٦ يتم دمجهما ليتم تعديلهما إلى: ما هي أنواع الخبز التي تصنع منزليًا أو عند الخباز؟

● السؤالان ٥٧، ٥٨ يتم دمجهما وتعديلهما إلى : ما هي أنواع الخبز التي كانت تصنع في الماضي وأي الأنواع تصنع في المناسبات؟
● السؤالان ٥٩، ٧١ يتم دمجهما لتناولهما موضوعًا واحدًا.
● السؤال ٨٦ ينقل من الجزء الخاص بالحبوب إلى الجزء الخاص بأدوات الخبز قديمًا.
● ينقل السؤال ١٤٣ من طرق إعداد الطعام بعد السؤال ٦٩ لتسلسل الفكرة.

٤- الأسئلة المرتبطة بآداب المائدة :
● سؤال ٢٦٢، ٢٦٣ يتم دمجهما لتناولهما موضوعًا واحدًا.
● ينقل سؤال ٢٦٤ ليأتي بعد ٢٦٢ ثم ينقل ٢٦٥ ليأتي بعد ٢٦٢، وذلك لتسلسل الفكرة.
● سؤال ٢٨٣ يأتي بعد ٢٧١ لتسلسل الفكرة والارتباط بها.
● يتم دمج السؤالان رقم ٢٦٨، ٢٧٤ لتناولهما موضوعًا واحدًا.
● ٢٩٣ يأتي بعد ٢٨٩، ٢٩٥ يأتي بعد ٢٩٣، و ٢٩٧ بعد ٢٩٥. حيث أن هذه الأسئلة تتناول موضوعًا واحدًا. وهو آداب ما بعد الأكل.
● يتم دمج السؤالان رقم ٣٠٨، ٢٩٦ لتناولهما موضوعًا واحدًا.
● السؤال ٢٣٦، ينقل من الجزء الخاص بالتجديدات في عادات الطعام وآداب المائدة ليأتي بعد السؤال ٢٧١ وذلك لتسلسل الفكرة.

ثانياً: الأجزاء والأسئلة التي تم إضافتها :
١- الوجبات ونوعية الأطعمة :
● تم إضافة سؤال عن المهنة ودورها في تغير موعد الوجبات وعدد مكونات الوجبات.
● سؤال يشير إلي التغيرات التي طرأت على موعد وجبة الإفطار ومكوناتها وفقا لفصول السنة. وذلك لأهميته بسبب انتشار التعليم وخروج المرأة إلى العمل.
● أسئلة عن أطعمة وجبة العشاء التقليدية ومكوناتها، والتغيرات التي طرأت على الموعد والمكونات.
● أسئلة عن نوعية الأطعمة المقدمة مع الطيور واللحوم والأسماك والأطعمة المقدمة بلا لحوم.
● أسئلة عن أكلات الفقراء وبدائل اللحوم.
● أسئلة عن مكونات وجبة الإجازة في (الوجبات الثلاث).

٢- أكلات المناسبات :

- إضافة جزئية قبل السؤال الخاص بأطعمة الولادة يتضمن، طعام الحامل والأطعمة المحظور عليها تناولها وأطعمة قبل وأثناء الولادة.
- إضافة جزئية تتناول الوليمة المرتبطة بسبوع المولود الأطعمة المرسلة إلى الوالدة في يوم السبوع والمعتقدات المرتبطة بأطعمة السبوع.
- إضافة جزء عن الولائم المقدمة من جانب العروس والعريس وأطعمة اليوم الثالث وسبوع العروس.
- إضافة بعض الأسئلة تتناول الذبيحة المرتبطة بالوفاة والأطعمة المرسلة إلى أسرة المتوفى والأطعمة المحظور طهيها. والأطعمة المرتبطة بزيارة المقابر.
- إضافة جزئية عن المواسم الدينية والأكلات المرتبطة بها قديما وحديثا وموسم حصاد القمح وعيد شم النسيم.
- إضافة جزئية عن الإعداد لرمضان والأطعمة المرتبطة به.
- إضافة جزئية عن الأطعمة المقدمة في عيد الفطر في أيام العيد.

٣- الخبز:

- إضافة جزئية بعد السؤال رقم ٦٩ تتناول أكلات يوم الخبيز قديما وحديثا.
- إضافة جزئية عن الخبز وارتباطه بالعادات والطقوس المختلفة.

٤- آداب المائدة :

- إضافة جزئية عن القيم المرتبطة بالحلال والحرام.
- إضافة سؤال عن العبارات التي تتلى بعد الانتهاء من تناول الطعام.

ملحق رقم (٢)

حـــالات الدراســـة المتعمقـــة

روعى في اختيار حالات الدراسة أن تشمل الاختلافات بين البعد الطبقـــي، والجيلي، والمهني في مجتمع البحث. وسوف يتم عرض هـــذه الحـــالات تبعًـــا للتدرج الطبقي بادئين بالطبقة العليا والتي يرمز لـــها بـــالرمز (أ) ثـــم الطبقـــة الوسطى بالرمز (ب) ثم الدنيا بالرمز (جـــ).

أولاً: أسر الطبقة العليا (الرمز أ) :

١- الأسرة (أ ١) :

يبلغ عدد أفراد هذه الأسرة أحد عشر فردًا، ويبلغ إجمالي ملكيـــة الأســـرة حوالي فدانين (مؤجرين) وهي ملكية خاصة بالأم والأبنـــاء نظـــرا لوفـــاة رب العائلة.

إلى جانب الأملاك العقارية التي تتمثل في منزلين، يتخذ واحد منهما لسكن اثنين من الأبناء، والآخر لسكن اثنين آخرين. كما يخصص الدور الأول لورشـــة نجارة، ومعرض أثاث يعمل به الأخوة الثلاثة وهو ميراث عن والدهم الذي كان يعمل بهذه المهنة إلى جانب الزراعة.

والأسرة التي نحن بصدد الحديث عنها من الأسر ذات " الأصل " فقد كـــان عائلها الذي توفى منذ ثماني سنوات يعد من أغنياء القرية. بالإضافة إلـــى أنـــه الابن الأكبر لهذه العائلة، ويبلغ من العمر خمس وأربعين عامًا وهو حاصل على " بكالوريوس الزراعة " ويعمل مديراً بالشركة المصرية الزراعيـــة، بالقـــاهرة، ويقيم في شقة مع والدته وجدته وزوجته وأبنائه. وفيما يلي بيانات هذه الأسرة:

الأم : تبلغ خمساً وستين عاماً أمية. وقد انتقلت لتقيم مع ابنها بعد زواجه وبعـــد وفاة زوجها. حيث تركت المنزل لأحد أبنائها لكي يقيم به. وقد رفض هذا الابن أن تقيم والدته مع أحد من أخوته، وقد أصر على أن تقيم الأم معـــه حيث أنه هو الابن الأكبر.

الجدة: تبلغ من العمر خمساً وثمانين عاماً، وتقيم مع الابن الأكبر.

الزوجة: تبلغ من العمر اثنين وثلاثين عاما، حاصلة على شهادة الابتدائية، وهـــي ربة منزل وقد رزقت هذه الأسرة بسبع من الأبناء هم :

الابنة الأولى : ثلاثة وعشرون عاما دبلوم تجارة متزوجة وتقيـــم

مع زوجها في منزل مستقل.

الابن الثاني : ثمانية عشر عاماً دبلوم تجارة أعزب.

الابنة الثالثة : سبعة عشر عاما حاصلة على دبلوم التجارة وهي مخطوبة لابن عمها الذي يعمل موظفا باحدى شركات البترول بالمدينة.

الابنة الرابعة : ستة عشر عاما، دبلوم تجارة.

الابن الخامس : خمسة عشر عاما دبلوم صنايع، ويساعد والده في ورشة النجارة.

الابن السادس: ثلاثة عشر عاما تلميذ بالإعدادي بالقرية.

الابن السابع : تسع سنوات تلميذ بالابتدائي.

وتمثل هذه الأسرة صورة للبعد الجيلي الذي يكشف عن ملامح التغير المختلفة، حيث استطاعت الباحثة التعرف من خلالها على الأطعمة التقليدية التي اندثرت والتي يشرحها كبار السن بالتفصيل. وإلى جانب هذا فقد استطاعت الباحثة الوقوف على ما طرأ على القديم من تطور من خلال الفتيات المتعلمات، والدور الذي يلعبه التعليم في الاتجاه إلى التغير في عادات الطعام. ولقد كان لهذه الأسرة دورًا بارزًا فيما يخص تلك العادات التي لازمها الاستمرار وتلك التي اندثرت وأيضًا المواجهة بين القديم والجديد، وكيف يعملان جنبا إلى جنب.

٢- الأسرة (أ ٢) :

تعتبر هذه الأسرة من الأسر ذات (الأصل) وهي من الأسر التي يطلق عليها أفراد مجتمع البحث "ذي بتوع مصر" ويرجع سبب ذلك إلى انتشار التعليم بين أفرادها إلى جانب الاتجاه إلى تعليم الأبناء خارج القرية (في المدينة) وكذلك عمل الزوجين خارج القرية (في المدينة)، بالإضافة إلى طريقة ارتدائهم الملابس، وتأثيثهم المنزل وإعدادهم الطعام بأنواع مختلفة من الأطعمة إلى جانب بعض الأكلات التقليدية التي مازالت تحتفظ بها الأسرة وتقوم بإعداها من آن لآخر. كل هذه العوامل ساعدت الباحثة على اختيار هذه الأسرة. ونضيف إلى ذلك ارتفاع المستوى الاقتصادي للأسرة حيث يملك رب الأسرة فدانًا ميراث عن والده، ونصف فدان للزوجة، وخمسين مترًا كانت مؤجرة لإحدى مشاتل نباتات الزينة. ثم بنى عليها مسكنا مكوناً من ثلاثة أدوار : حيث كانت الأسرة تقيم قبل ذلك في مسكن تملكه أسرة الزوج مكون من أربعة طوابق يضم أخوة الزوج ووالدته. ويقيم كل منهم في شقة مستقلة.

ويبلغ عدد أفراد هذه الأسرة سبعة أفراد. رب الأسرة يبلغ من العمر واحداً

وأربعين عاما وهو حاصل على الإعدادية، ثم التحق بعدها بمعهد "لاسلكي" لمدة عامين. ويعمل حالياً موظفاً بسنترال ناهيا إلى جانب عمله في مهنة التدريس بالمدرسة الابتدائية بالقرية ثلاثة أيام في الأسبوع. كما يقوم بإعطاء بعض الدروس الخصوصية لأبناء القرية.

أما ربة الأسرة فهي ابنة عمه، تبلغ من العمر ثلاثين عاما حاصلة على دبلوم تجارة، وتعمل سكرتيرة بكلية الزراعة، جامعة القاهرة، قسم الكيمياء، ولهذه الأسرة خمسة أبناء، أربع بنات وولد واحد :

الابن رقم (١) أربعة عشر عاماً طالب بالإعدادي بمدرسة الدقي.
الابنة رقم (٢) اثنا عشر عاماً طالبة بالإعدادي بالقرية.
الابنة رقم (٣) عشر سنوات طالبة بالابتدائي بالقرية.
الابنة رقم (٤) ست سنوات طالبة بالابتدائي بالقرية.
الابنة رقم (٥) سنتان.

ولقد أفادت هذه الأسرة الباحثة في التعرف على ملامح التغير التي طرأت على البنية الاجتماعية والثقافية لمجتمع البحث، إلى جانب الدور الذي لعبه التعليم وخروج الزوجة إلى العمل في إحداث مسار هذا التغير الذي طرأ على عادات الطعام وآداب المائدة. ومن خلال هذه الأسرة استطاعت الباحثة التعرف على الدور الذي تلعبه علاقات العمل والجيرة في التغيرات التي طرأت على هذه الأسرة الخاصة بعادات الطعام وآداب المائدة.

٣- الأسرة (أ ٣) :

تتكون هذه الأسرة من أربعة أفراد. رب الأسرة ويبلغ من العمر سبعة وثلاثين عاما، بكالوريوس تجارة، ويعمل في إدارة الشئون المالية بمديرية النقل بالقاهرة كمهنة رئيسية ويعمل محاسبا في إحدى المحلات المخصصة لبيع الصيني بالسيدة زينب القاهرة كعمل إضافي في المساء.

أما الزوجة فتبلغ من العمر خمسة وثلاثين عاماً وهي خريجة كلية التجارة وكانت تقيم مع أسرتها في القرية (مجتمع البحث) نظرا لعمل الأب بها وكانت الإقامة الأولى لهم بالمنصورة. وبمجئ أسرة الأب إلى القرية عملت الابنة بإحدى شركات الإسكان القاهرة وكان هذا العمل سببا في تعرف الزوج عليها حيث كان يستقلان إحدى المواصلات العامة (الميكروباس) وقد تزوجا منذ سبع سنوات وأنجبا ولداً وبنتاً.

الأبن الأول بالابتدائي بإحدى المدارس التجريبية، بمدينة القاهرة، ويبلغ من العمر ست سنوات. الابنة الثانية، تبلغ من العمر عاماً ونصف العام.

ولقد كان سبب اختيار هذه الأسرة أن الزوجة من منطقة مختلفة وقد حملت الزوجة معها بعض العادات ووفدت بها إلى أهل زوجها فنتج عن ذلك تغير لبعض من عادتها الأمر الذي اضطرها إلى اكتساب عادات جديدة لتساير زوجها وأسرته.

كما كان لهذه الأسرة دوراً كبيراً في التعرف على دور "الحماة" في حياة هذه الأسرة والتعرف على بعض العادات التي كانت سائدة في أسرة الزوج فيما مضى والتغيرات التي طرأت عليها والعوامل التي أدت إلى ذلك.

ثانياً: أسر الطبقة الوسطى بالرمز (ب) :

١- الأسرة رقم (ب ١) :

تعيش هذه الأسرة في كنف الأسرة الممتدة وهو ما يمكن أن نسميه أسرة ممتدة معدلة، حيث يعيش الزوج وزوجته وأولاده في نفس المنزل الذي يعيش فيه والده ووالدته واخوته غير المتزوجين.

وتقيم كل أسرة إقامة منفصلة ولكن تشتركان في إعداد الطعام، والمصاريف.. الخ، وعند النوم تنفصل كل أسرة عن الأخرى. وعدد أفراد هذه الأسرة ثمانية أفراد.

- رب الأسرة ويبلغ من العمر سبعة وخمسين عاما، يعرف القراءة والكتابة ويقوم على تربية الماشية إلى جانب عمله موظفا بإحدى الجمعيات الأهلية التي تشرف على الوحدة المحلية من خلال وحدة الشئون الاجتماعية.
- ربه الأسرة وتبلغ من العمر خمسين عاما، أمية وتساعد في تربية الماشية حيث تتولى صناعة الجبن من الألبان.
- الابن الأول، ثمانية وعشرون عاما، دبلوم صنايع يساعد في تربية الماشية حيث يقوم بإعداد الطعام الخاص لها. إلى جانب عمله يومين في الأسبوع بإحدى المصانع الخاصة بصناعة الألومنيوم بالقرية.
- زوجة الابن وتبلغ خمسة وعشرون عاما تقرأ وتكتب وهي ربة منزل إلى جانب أنها تقوم على شئون التنظيف وحلب الماشية.
- الزوجان أنباء عمومة وقد انجبا ولدا يبلغ من العمر ثلاث سنوات وبنت عمرها عاما ونصف عام.
- باقي أفراد الأسرة يتمثلون في الأبناء غير المتزوجين والذين يقيمون مع الأسرة وهم ولد وبنت بخلاف ابنة متزوجة ومقيمة مع زوجها.
- تملك هذه الأسرة منزلا يقيموا فيه مكون من ثلاث طوابق. الطابق الأول مخصص لتربية الماشية والطابق الثاني مكون من شقتين، الأولى للابن

وزوجته والثانية لرب الأسرة وزوجته وأولاده غير المتزوجين. أما الطابق الثالث به فرن الخبيز وحظيرة للطيور.

- تمتلك هذه الأسرة عدد أربعة عشر رأس من الماشية تقوم الأسرة ببيع منتجاتها من الألبان وتوزيعها خارج القرية إلى جانب بيع البعض منها عن طريق محل "سوبر ماركت" والذي يملكه أخو الزوجة.

ولقد تعرفت الباحثة من خلال هذه الأسرة على بعض المعلومات عن مجتمع البحث والتغيرات التي طرأت عليه بعد دخول التعليم. والتغيرات التي حدثت بالنسبة لموعد تناول الطعام ومكونات الوجبات.

وتعرفت من خلال هذه الأسرة عن طريق الملاحظة على طرق وإعداد بعض أنواع من الخبز والتي تقلص انتشاره إلى جانب الأدوات المستخدمة في إعداده، وكذلك إعداد الكعك والبكسويت.. والتغيرات التي طرأت عليه من حيث الحجم والكمية والأدوات المستخدمة إلخ.

٢- الأسرة رقم (ب ٢) :

تتكون هذه الأسرة من سبعة أفراد، وتعد نموذجاً للأسرة التي عاصرت التغير. ويرجع السبب في ذلك إلى أن نسبة من الأبناء قد نالوا تعليمهم. وكانت تعيش قديما بحي عابدين وهو أقدم أحياء مجتمع البحث، وقد انتقلت الأسرة إلى منزل جديد بعد أن قامت بتأجير المسكن القديم.

وتملك هذه الأسرة مشتلين لنباتات الزينة، ورب الأسرة هو "شيخ البلد"، لذا فإنه قد أفاد الباحثة في الحصول على كثير من المعلومات عن مجتمع البحث، وعن التغيرات التي حدثت في عادات الطعام ومكونات الوجبات والأكلات التقليدية. هذا إلى جانب دور زوجته في مساعدة الباحثة على التعرف على طرق إعداد هذه الأكلات والتغيرات التي طرأت على بعض هذه الأطعمة سواء كان هذا التغير يرجع إلى انتشار التعليم داخل الأسرة. أو يرجع إلى الاتصال بالمدينة حيث الارتباط بالعمل أو التوجه إلى الجامعات والمدارس إلخ.

وتعتبر هذه الأسرة من أسر الطبقة الوسطى ذات " الأصل " وهي من الأسر المعروفة في مجتمع البحث. وقد يرجع ذلك إلى أن رب الأسرة وابنه يتبعون إحدى الطرق الصوفية المنتشرة في القرية، لذا فإن أكثر ما يميز هذه الأسرة شدة تدينها. ويظهر هذا بصورة واضحة في الآداب والتعاليم الدينية التي تحرص الزوجة والزوج على تلقينها للأبناء باستمرار خاصة تلك المرتبطة بآداب الطعام والمائدة.

وتتكون هذه الأسرة من :

- رب الأسرة ويبلغ من العمر أربعة وأربعين عاما. تعلم في " الكتاب " ثم التحق بالتعليم الإلزامي وخرج من الصف الرابع الابتدائي ويعمل الآن " بستانيا " في إحدى الشركات الاستثمارية بمدينة القاهرة إلى جانب عمله في مشتل النباتات.
- ربة الأسرة "الزوجة" وتبلغ من العمر أربعين عاما حاصلة على الشهادة الابتدائية وهي ربة منزل.
- الابن الأول ويبلغ ثلاثة وعشرين عاماً، دبلوم خط، ويعمل مع والده في مشتل الأسرة.
- الابنة الثانية وتبلغ واحداً وعشرين عاماً، دبلوم تجارة وهي مخطوبة لابن عمها يعمل "بستانيا " بإحدى السفارات بمدينة نصر.
- الابنة الثالثة وتبلغ ثمانية عشر عاما، طالبة بالفرقة الأولى، بكلية التجارية، جامعة القاهرة.
- الابنة الرابعة وتبلغ خمسة عشر عاما، تركت التعليم من الصف الثاني الإعدادي لعدم رغبتها في التعليم.
- الابن الخامس ويبلغ ثلاثة عشر عاما، تلميذ بالإعدادي.

وتعمل الأسرة جاهدة على مسايرة التغير والتعرف على كل ما هو جديد. وتحاول الظهور بمظهر الحضرية والمدنية.

٣- الأسرة (ب ٣) :

تعتبر هذه الأسرة من الأسر التي تمتاز بالتنوع المهني نظرا لانتشار التعليم بمراحله المختلفة بين أفرادها الذين يبلغ عددهم عشرة أفراد :

- رب الأسرة ويبلغ من العمر ثماني وخمسين عاما، حاصل على الابتدائية ويعمل موظفًا في الاستاد الرياضي. حيث يقتصر عمله على إعداد الملعب وقص الحشائش به، إلى جانب عمله في إحدى الفيلات بمدينة المهندسين " بستانيا " بمعدل يومين في الأسبوع.
- الزوجة وتبلغ من العمر خمسة وخمسين عاماً وهى ربة منزل لم تكمل تعليمها فقد وصلت إلى الصف السادس الابتدائي.

وقد أنجب الزوجان ثمانية أبناء ستة من الإناث، واثنين من الذكور:

- الابن الأول ويبلغ من العمر اثنين وثلاثين عاما، حاصل على دبلوم تجارة ويعمل في إحدى الشركات بحلوان ومتزوج ومقيم في منزل بالقرية.
- الابنة الثانية وتبلغ سبعة وعشرون عاما تعلمت حتى الصف الثاني الإعدادي

ومتزوجة ومقيمة مع زوجها في منزل " بحي بولاق ".

- الابن الثالث ويبلغ ستة وعشرون عاما، دبلوم خط، ويعمل مدرسا للرسم بالمدرسة الاعدادية بالقرية. إلى جانب عمله الإضافي كخطاط لدى أحد مكاتب الآلة الكاتبة ببولاق.
- الابنة الرابعة وتبلغ اثنى عشر عاما طالبة بكلية دار العلوم، بجامعة القاهرة.
- الابنة الخامسة وتبلغ ثمانية عشر عاما، حاصلة على دبلوم تجارة وتعمل مدرسة بالمدرسة الاعدادية.
- الابنة السادسة وتبلغ خمسة عشر عاما تلميذة بالإعدادي.
- الابنة السابعة/ اثنا عشر عاما، تلميذة بالإعدادي.
- الابنة الثامنة وتبلغ ست سنوات تلميذة بالإبتدائي.

وتمتلك هذه الأسرة المسكن الذي تقطن به وهو مكون من ثلاثة طوابق. الطابق الأول للإقامة، والثاني مخصص لغرف الخبيز وتربية الطيور. أما الطابق الثالث فما زال تحت الإنشاء. وتعمل الزوجة على تربية الطيور وبيعها للجيران.

وبالإضافة إلى ذلك تمتلك ربع فدان تملكه الزوجة قد ورثته عن أبيها وهي مؤجرة. وكان لهذه الأسرة دور في التعرف على التغيرات التي طرأت على عادات الطعام خاصة وأن هناك علاقة اتصال شبه يومية بين القرية والمدينة، حيث يتوجه كل من الزوج والأبناء إلى أعمامهم. إلى جانب التحاق الفتيات بالجامعات، فكان لذلك دور في إحداث مسار التغير لدى هذه الأسرة كما أن الزوج والزوجة من الأفراد الذين عاصروا التغير. وعن طريق هذه الأسرة استطاعت الباحثة التعرف على كل ما هو قديم إلى جانب التجديد الذي طرأ عليهم.

٤- الأسرة (ب ٤) :

تمثل هذه الأسرة نمطا من أنماط المهن. وهو مهنة الزراعة. وهي مهنة لا يعمل بها إلا القليل من أفراد مجتمع البحث. حيث إن هذه الأسرة استأجرت فدانا وتقوم على زراعته بنفسها، وهو مخصص لزراعة الخضروات المختلفة مثل (بامية كرنب حلبة خضراء) وربع فدان قمحا وآخر ذرة. ويبلغ عدد أفراد الأسرة ثمانية أفراد.

- رب الأسرة ويبلغ ثمانية وثلاثين عاما. أمي يعمل بجانب الفلاحة في إحدى المشاتل التي يمتلكها أحد الأفراد المقيمين خارج القرية.
- الزوجة وتبلغ خمسة وثلاثين عاما، أمية تعمل بالفلاحة مع الزوج إلى جانب

عملها ببيع الجبن والسمن وتقوم ببيعها بنفسها حيث أن الأسرة تملك رأسين من الماشية.

ولدى هذه الأسرة سبعة أبناء، خمس من البنات وولد واحد :

- الابنة الأولى وتبلغ واحدً وعشرين عاما، راسبة في الصف الثالث الإعدادي وذلك لمساعدة الأسرة في أعمال المنزل والحقل.
- الابنة الثانية وتبلغ تسعة عشر عاما، تركت الدراسة لمساعدة الأسرة.
- الابن الثالث ويبلغ أربعة عشر عاما تلميذ في الصف الأول الثانوي (ثانوي تجاري). ويعمل في فترة الإجازة الصيفية في إحدى الورش الخاصة بإصلاح السيارات في بولاق.
- الابنة الرابعة وتبلغ عشر سنوات تلميذة بالابتدائي.
- الابنة الخامسة وتبلغ ثمان سنوات تلميذة بالابتدائي.
- الابنة السادسة وتبلغ ثلاث سنوات لم تلحق بالمدرسة.

ولقد كان لاتجاه أبناء الجيل الجديد إلى التعليم دور في إحداث مسار التغير كما لعبت علاقات الجيرة دورا بارزًا لدى هذه الأسرة.

ولقد تمكنت الباحثة من معايشة هذه الأسرة ومنهم عرفت كافة الديناميات المحركة لها، وعمل مقارنة بين وجبات الطعام ومواعيدها قبل التحاق الأبناء بالمراحل التعليمية المختلفة وبعد انشغالهم أو التحاقهم واهتمامهم بالتعليم بحيث أصبح هو المحور الأساسي الذي تدور حوله الأسرة.

ثالثاً: أسر الطبقة الدنيا (الرمز جـ) :

١-الأسرة (جـ ١) :

تتكون هذه الأسرة من الزوجة التي تبلغ من العمر خمسة وأربعين عاما وهي أرملة منذ خمس سنوات لزوج كان يعمل أجيرا، والزوجة تعمل بالتجارة الصغيرة. تقوم ببيع بعض الخضروات في فصل الصيف مثل (الخس البقدونس الجرجير الشبت)، وفي الشتاء تقوم ببيع القصب إلى جانب ذلك تقوم بالخدمة في إحدى البيوت. وتقيم هذه الزوجة في إحدى الحجرات في منزل من منازل القرية القديمة وهي مؤجرة نظرا لسوء حالة الأسرة المادية. والحجرة عبارة عن سرير واحد ودولاب صغير وسلة بها أدوات المنزل ووابور يستخدم لطهي الطعام. وعدد أبناء هذه الأسرة أربعة، اثنين من الذكور واثنتان من الإناث:

- الابن الأول ويبلغ من العمر ستة عشر عاما. أمي ويعمل عند بائع روبابيكا في إحدى القرى القريبة من القرية (قرية باشتيل) وهو يقيم بهذه القرية

ولا يحضر إلا يوم أو يومين في الأسبوع لزيادة والدته واخوته.

- الابن الثاني ويبلغ عشر سنوات أمي ويعمل في ورشة نجارة بالقرية ويقوم بمساعدة والدته في بعض الأحيان.
- الابنة الثالثة وتبلغ تسع سنوات تلميذة بالابتدائي.
- الابنة الرابعة وتبلغ سبع سنوات تلميذة بالابتدائي.

وتعرفت الباحثة من خلال معايشة هذه الأسرة على أكلات الفقراء وعاداتهم في الطعام، والتغيرات التي طرأت على هذه الأكلات ومحاولتهم التغلب على فقرهم من خلال تقديم أكلات بأسعار رخيصة تسد جوع أفراد الأسرة.

الأسرة (ج ٢) :

هذه الأسرة لحداد بلدي يعمل بهذه المهنة منذ ثلاثين عاما، وقد ورث مهنته عن والده. ويبلغ من العمر خمسين عاما. وتتكون هذه الأسرة من واحد وعشرين فرداً يقيمون في منزل مبني بالطوب الأحمر خارج القرية على الطريق المؤدي للقرى المجاورة وهو مكون من حجرتين بلا دورة مياه ولا كهرباء. وهو ملك خاص للأسرة وقد اضطر الأب للإقامة بهذا المسكن بعد أن ضاق عليه مسكن والده بسبب كثرة الإنجاب. والأب متزوج من امرأتين. الأولى من القرية والثانية من إحدى القرى المجاورة.

الزوجة الأولى وتبلغ من العمر أربعين عاماً أمية ولديها أربعة من الذكور وستة من الإناث :

- الابنة الأولى وتبلغ ثلاثة وعشرين عاما أمية متزوجة ومقيمة مع زوجها.
- الابن الثاني ويبلغ عشرين عاما أمي يقوم بتأدية الخدمة العسكرية.
- الابنة الثالثة وتبلغ ثمانية عشر عاما أمية لا تعمل.
- الابن الرابع ويبلغ ستة عشر عاما أمي يساعد والده.
- الابن الخامس يبلغ أربعة عشر عاما أمي يساعد والده.
- الابنة السادسة وتبلغ أثنتا عشرة عاما أمية.
- الابنة السابعة وتبلغ ثمان سنوات أمية.
- الابنة الثامنة وتبلغ ست سنوات لم تلتحق بالتعليم.
- الابن التاسع ويبلغ أربع سنوات.
- الابنة العاشرة وتبلغ ثلاث سنوات.

أما الزوجة الثانية فتبلغ من العمر اثنين وثلاثين عاما، ولديها من الأبناء

أربعة من الذكور وخمس من الإناث :

- الابنة الأولى وتبلغ خمسة عشر عاما أمية.
- الابن الثاني ويبلغ أربعة عشر عاما أمي، ويعمل في مصنع الألومنيـــوم بالقرية.
- الابنة الثالثة وتبلغ اثنا عشر عاما، أمية.
- الابن الرابع والخامس ويبلغان عشر سنوات (توأم) يعملان في ورشة نجارة.
- الابنة السادس وتبلغ تسع سنوات.
- الابنة السابعة وتبلغ أربع سنوات.
- الابنة الثامنة وتبلغ ثلاث سنوات.
- الابن التاسع ويبلغ خمس شهور.

وتعمل الزوجتان في بيع قطع الحدادة مثل (حمالات الوابـور ورؤوس الفؤوس) حيث يتوجهان إلى القرى المجاورة لبيعها أو ســـوق وراق العــرب. بالإضافة إلى شرائهما الفحم اللازم للحدادة اللازمة لعمل الزوج.

أما الإناث البالغات فإنهن يقمن بإعداد الطعام وغسل الأوانـــي والملابــس ومساعدة الأب في إيقاد الفحم. بالإضافة إلى شراء متطلبات الوجبات من ســوق القرية.

ولقد وقع اختيار الباحثة على هذه الأسرة لأنها تمثل نموذجاً للأسرة الفقـيرة التى ينعكس فقرها بدوره على عادات الطعام وأكلات هذه الطبقة. كما كان لكثرة عدد الأفراد دورًا كبيرًا في هذا الاختيار.

* * *

ملحق رقم (٣)

استمارة معدل انتشار الفرن

ضع علامة (✓) أمام إجابة واحدة فقط :

(١)هل يوجد فرن في المنزل :

نعم ( ) لا ( )

(٢)من أين يتم الحصول على الخبز :

من الفرن المنزلي ( )

الشراء من السوق ( )

أخرى تذكر ( )

(٣)من يقوم بإعداد الخبز منزليا :

الزوجة ( )

أحد الأبناء ( )

الجيران ( )

* * *

ملحق رقم (٤)

بطاقات الإخباريين

الإخبارى رقم : (١)
الاســــم : أ. أ
الســـن : ٢٢ سنة
التعـلـيـم : مؤهل متوسط/ دبلوم معهد الخطوط العربية
العـمــل : موظف بالسفارة السعودية بالقاهرة.

الإخبارية رقم : (٢)
الاســــم : أ. ج
الســـن : ٥٥ سنة
التعـلـيـم : أمية
العـمــل : العمل ببناء الفرن البلدي

الإخبارية رقم : (٣)
الاســــم : أ. م
الســـن : ٦٠ سنة
التعـلـيـم : أمية
العـمــل : رب منزل

الإخبارية رقم : (٤)
الاســــم : ت. ع
الســـن : ٨٠ سنة
التعـلـيـم : أمية
العـمــل : ربة منزل

الإخبارية رقم : (٥)
الاســــم : ث. أ
الســـن : ٢٥ سنة
التعـلـيـم : دبلوم تجارة
العـمــل : مدرسة فى إحدى المدارس بمنطقة بولاق

الاخباري رقم : (٦)
الاســــم : ز. ع. أ
الســـن : ٧٠ سنة
التعـلـيـم : يقرأ ويكتب
العـمــل : عمدة القرية

الإخبارية رقم : (٧)
الاســــم : س. ع. أ
الســـن : ٣٨ سنة
التعـلـيـم : مؤهل متوسط/ تعليم تجاري
العـمــل : موظفة بالوحدة المحلية بصفط اللبن

الإخبارى رقم : (٨)
الاســــم : س. م. ع
الســـن : ٤٨ سنة
التعـلـيـم : أمى
العـمــل : فلاح

الإخبارية رقم : (٩)
الاســـــم : س. م
الســـــن : ٤٠ سنة
التعـلـيـــم : الصف الثالث الإعدادي
العـمــــل : صاحبة سوبر ماركت

الإخبارى رقم : (١٠)
الاســـــم : ع. أ. أ
الســـــن : ٦٢
التعـلـيـــم : يقرأ ويكتب
العـمــــل : جنايني في الاستاد الرياضى

الإخبارى رقم : (١١)
الاســـــم : ع. ع. أ
الســـــن : ٢٨ سنة
التعـلـيـــم : دبلوم صنايع
العـمــــل : جزار

الإخبارية رقم : (١٢)
الاســـــم : ف. ج
الســـــن : ٢٣ سنة
التعـلـيـــم : دبلوم تجارة
العـمــــل : مدرسة بالمدرسة الإعدادي

الإخبارية رقم : (١٣)
الاســـــم : ف. ع
الســـــن : ٣٥ سنة
التعـلـيـــم : أمية
العـمــــل : بائعة سمك

الإخبارى رقم : (١٤)
الاســـــم : ف. ع. أ
الســـــن : ٥٥ سنة
التعـلـيـــم : يقرأ ويكتب
العـمــــل : صاحب محل عطارة

الإخبارية رقم : (١٥)
الاســـــم : ف. ع
الســـــن : ٤٤ سنة
التعـلـيـــم : تقرأ وتكتب
العـمــــل : بائعة خضروات

الإخبارى رقم : (١٦)
الاســـــم : ف. م
الســـــن : ٣٥ سنة
التعـلـيـــم : دبلوم صنايع
العـمــــل : موظف بمصنع الألومنيوم

الإخبارى رقم : (١٧)
الاســـــم : م. ج. ع
الســـــن : ٥٧ سنة
التعـلـيـــم : إلمام بالقراءة والكتابة
العـمــــل : صاحب محل دواجن

الإخبارى رقم : (١٨)
الاســـــم : م. س. ع
الســـــن : ٥٨ سنة
التعـلـيـــم : جامعى
العـمــــل : مدير المدرسة الإعدادي

الإخبارى رقم : (١٩)
الاســـــم : م. ع. أ
الســــن : ٤٧ سنة
التعـلـيـم : يقرأ ويكتب
العـمـــل : صاحب مخبز أفرنجى

الإخبارى رقم : (٢٠)
الاســـــم : م. م. أ
الســــن : ٣٧ سنة
التعـلـيـم : دبلوم تجارة
العـمـــل : سائق بشركة مصر للبترول بالقاهرة

الإخبارى رقم : (٢١)
الاســـــم : ع. م. ر
الســــن : ٤٠ سنة
التعـلـيـم : تعليم متوسط
العـمـــل : صاحب قهوة

إصدارات مركز البحوث والدراسات الاجتماعية

كلية الآداب – جامعة القاهرة

*****

١- البيليوجرافيا الشارحة للترجمات العربية فى علم الاجتماع والأنثروبولوجيا، إشراف أحمد زايد، ١٩٩٧.

٢- الملخصات السوسيولوجية العربية: ١١ مجلداً، من الأول وحتى السابع، إشراف أحمد زايد، ١٩٩٧.

٣- المجلدات من الثامن وحتى الحادى عشر، إشراف محمد الجوهرى فى عامى ١٩٩٩-٢٠٠٠.

٤- الإنتاج الفكرى العربى فى علم الفولكلور: قائمة ببليوجرافية، إعداد محمد الجوهرى وآخرون، ٢٠٠٠.

٥- الفولكلور العربى: بحوث ودراسات (المجلد الأول)، إشراف محمد الجوهرى، ٢٠٠٠.

٦- الفولكلور العربى: بحوث ودراسات (المجلد الثانى)، تحرير محمد الجوهرى، وإبراهيم عبد الحافظ، ومصطفى جاد، ٢٠٠١.

٧- استخدام الحاسب الآلى فى مجال العلوم الاجتماعية (استخدام برنامج SPSS من خلال Windows)، عبدالحميد عبداللطيف، ٢٠٠٠.

٨- البناء السياسى فى إحدى قرى الصعيد، محمود جاد ، ٢٠٠٠.

٩- آثار القبلية على المزاج الغنائى والموسيقى لأهل الصعيد، تأليف محمود جاد، ٢٠٠١.

١٠- العنف فى الأسرة، تأديب مشروع أم انتهاك محظور، تأليف عدلى السمرى، ٢٠٠١.

١١- ملامح التغير فى القصص الشعبى الغنائى ، تأليف إبراهيم عبدالحافظ، ٢٠٠١.

١٢- الصحة والبيئة: دراسات اجتماعية وأنثروبولوجية مهداة إلى روح الأستاذ الدكتور نبيل صبحى، تأليف مجموعة من أساتذة علم الاجتماع بالجامعات المصرية، ٢٠٠١ (ضمن مشروع توثيق الإنتاج العربى فى علم الاجتماع).

١٣- الإنتاج الفكرى العربى فى علم الاجتماع : قائمة ببليوجرافية مشروحة (١٩٢٤-١٩٩٥)/ إشراف أحمد زايد ، ومحمد الجوهرى ،٢٠٠١، (وهى طبعة منقحة ومزيدة من المجلدات السبعة الأولى من الملخصات السوسيولوجية العربية التى سبق أن أصدرها المركز ونفذت) .

١٤- الشباب ومستقبل مصر : الندوة السنوية السابعة لقسم الاجتماع ، كلية الآداب ، جامعة القاهرة ، ٢٩-٣٠ أبريل ٢٠٠٠/ تحرير محمود الكردى، ٢٠٠١.

١٥- المجتمع الاستهلاكى ومستقبل التنمية فى مصر : الندوة السنوية الثامنة لقسم الاجتماع، كلية الآداب ، جامعة القاهرة ٢٢-٢٣ إبريل ٢٠٠١/ تحرير أحمد مجدى حجازى ، ٢٠٠١ .

١٦- الإدراك البيئى عند الطفل: دراسة مقارنة بين الريف والحضر، تأليف أحمد مصطفى العتيق، ٢٠٠١.

١٧- دراسات مصرية فى علم الاجتماع: مهداة إلى روح الأستاذ الدكتور حسن الساعاتى، ٢٠٠٢ (ضمن مشروع توثيق الإنتاج العربى فى علم الاجتماع).

١٨- الجماعات الهامشية: دراسة أنثروبولوجية لجماعات المتسولين بمدينة القاهرة، تأليف ابتسام علام ، تقديم: فاروق العادلى ، ٢٠٠٢ .

١٩- تقارير بحث التراث والتغير الاجتماعى، الكتاب الأول: الإطار النظرى وقراءات تأسيسية، تأليف مجموعة من أساتذة الجامعات، ٢٠٠٢.

٢٠- تقارير بحث التراث والتغير الاجتماعى، الكتاب الثانى: التراث فى عالم متغير: قراءات تأسيسية، تأليف مجموعة من أساتذة الجامعات، ٢٠٠٢.

٢١- تقارير بحث التراث والتغير الاجتماعى، الكتاب الثالث: مقترحات ومحاولات بحثية، تأليف مجموعة من أساتذة الجامعات، ٢٠٠٢.

٢٢- تقارير بحث التراث والتغير الاجتماعى، الكتاب الرابع: عمال مصر بين ثقافة التصنيع والثقافة التقليدية: دراسة ميدانية بمجمع الألومنيوم، تأليف محمود عبدالرشيد بدران، أحمد محمد السيد عسكر، ٢٠٠٢.

٢٣- تقارير بحث التراث والتغير الاجتماعى، الكتاب الخامس: التيار الإسلامى بين التأييد والمعارضة: قراءة فى الصحافة المصرية، تأليف على ليلة، ٢٠٠٢.

٢٤- تقارير بحث التراث والتغير الاجتماعى، الكتاب السادس: تأثير أنماط العمران على تشكيل بعض عناصر الثقافة الشعبية: دراسة ميدانية لسياقات اجتماعية متباينة بمصر، إشراف وتحرير محمود الكردى، ٢٠٠٢.

٢٥- تقارير بحث التراث والتغير الاجتماعى، الكتاب السابع: الاحتفالات الشعبية الدينية: دراسة لديناميات التغير وقوى المحافظة والتجديد. تأليف منى الفرنوانى، ٢٠٠٢.

٢٦- تقارير بحث التراث والتغير الاجتماعى، الكتاب الثامن: الطب الشعبى: دراسة فى اتجاهات التغير الاجتماعى فى المجتمع المصرى، تأليف سعاد عثمان، ٢٠٠٢.

٢٧- تقارير بحث التراث والتغير الاجتماعى، الكتاب التاسع: قوى المحافظة والتجديد فى بعض عناصر التراث المادى: دراسة حالة للأزياء الشعبية المصرية. تأليف فاتن أحمد على، ٢٠٠٢.

٢٨- تقارير بحث التراث والتغير الاجتماعى، الكتاب العاشر: ديناميات تغير التراث الشعبى فى المجتمع المصرى: دراسة لعادات الطعام وآداب المائدة. إعداد نجوى عبدالمنعم قاسم، إشراف علياء شكرى.

٢٩- علم الاجتماع ودراسات المرأة: تحليل استطلاعى، تأليف محمود عبدالرشيد بدران، ٢٠٠٢.

رقم الإيداع	٢٠٠٢/١٠١٤٦
الترقيم الدولى	I.S.B.N. 977-223-518-4

مطبعة العمرانية للأوفست

الجيزة ت : ٧٧٩٧٥٥٠


Bibliotheca Alexandrina
0475874